АЛЕКСИС СОЙЕР

Таинства кулинарии



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ВЕЛИКОЛЕПИЕ АНТИЧНОГО МИРА


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Алексис Бенуа Сойер, знаменитый английский шеф-повар французского происхождения, был величайшим новатором в кулинарии и настоящим «богом плиты». Автор нескольких кулинарных трудов, разошедшихся баснословными тиражами, эту свою книгу Сойер посвятил истории искусства приготовления еды, наполнив ее увлекательными рассказами о нравах и обычаях знаменитых гурманов, описанием роскошных пиров Античного мира и великолепных банкетов Лондона XIX века; кроме того, он представил уникальные рецепты изысканнейших блюд. Великий кулинар также поведал о том, когда, где и каким продуктам люди оказывали предпочтение, снабдив свое повествование подробным перечнем пищи растительного и животного происхождения, украсив его забавными притчами, легендами и прекрасными гравюрами.

- Алексис Сойер
  -
  - Вступление
  - Глава 1
  - Глава 2
  - Глава 3
  - Глава 4
  - Глава 5
  - Глава 6
  - Глава 7
  - Глава 8
  - Глава 9
  - Глава 10
  - Глава 11
  - Глава 12
  - Глава 13
  - Глава 14
  - Глава 15
  - Глава 16
  - Глава 17
  - Глава 18
  - Глава 19
  - Глава 20
  - Глава 21
  - Глава 22
  - Глава 23

- Глава 24
- Глава 25
- Глава 26
- Глава 27
- Глава 28
- Глава 29
- Глава 30
- Глава 31
- Глава 32
- Глава 33
- Глава 34
- Глава 35
- Банкеты XIX века
- Биографические заметки

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26
  - 27
  - 28
  - 29

- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47

Алексис Сойер
Таинства кулинарии. Гастрономическое великолепие Античного мира

Я пировал с Цезарем.

У. Шекспир. Юлий Цезарь. Акт III, сцена 3

Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты.

Ж. А. Брилья-Саварен. Физиология вкуса



Портрет автора

Вступление

Благодаря впечатлениям, полученным в отрочестве, Рим и Афины всегда ассоциируются в нашем сознании с нестихающим звоном оружия, возгласами победы или возмущенными криками плебеев, столпившихся у народной трибуны. «И тем не менее, – заявляем мы, – народам, как и отдельным личностям, свойственны две четко обозначенные формы существования: одна – интеллектуальная и моральная, другая – чувственная и физическая, и обе продолжают вызывать интерес на протяжении веков».

К примеру, ничто не пробуждает в нас столь несомненные симпатии и ощущение общности, как возможность проследить историю от колыбели города Ромула, поначалу такой слабой, такой неизвестной и такой презираемой, в ее поразительном развитии, до того момента, как она стала величайшей владычицей мира. Кажется, она сокрушалась, подобно Александру, что размеры планеты ограничены столь узкими рамками, препятствующими необузданной страсти к завоеваниям, неутолимой жажде opima spolia[1] и деспотическому угнетению. Точно так же могучая река, ничего не представляющая собой у истока, где даже ребенок может перешагнуть ее, на извилистом спуске наполняется водами притоков, которые текут все более неистово и стремительно и наконец, перелившись за пределы ставшего слишком узким русла, затопляют далекие равнины и несут с собой опустошение и ужас.

История не обманула ожиданий в том, что касается записей о битвах, победах и поражениях народов, ныне не существующих. Она содержит описания их общественной жизни, их времяпрепровождения на открытом воздухе, их шумных собраний на форуме, ярости черни, мятежей в военных лагерях, варварских зрелищ, устраиваемых в амфитеатрах – кровавой коллизии всего языческого мира, где на аренах гладиаторы были обречены убивать друг друга на забаву чрезмерно избалованным и изнеженным обитателям Вечного города.

Но в конце концов, ни герои, ни солдаты, ни народ не воюют постоянно. Они не могут бесконечно быть на ножах. И аплодисменты мастерству и храбрости бестиариев не раздаются вечно. Пленника можно заколоть кинжалом на арене ради развлечения, но только раз. Независимо от всего этого существует дом, очаг, проза жизни, если угодно. Даже более того, скажем сразу, дело жизни – еда и питье.

Именно этому мы посвятили часы нашего бодрствования и, чтобы достичь цели, представили вам исторический очерк о растительной и животной пище человека начиная с древнейших времен. По этой причине будет нетрудно понять, почему мы позволили себе вольность говорить об аскетических иудеях, чувственных афинянах, подобострастных или тщеславных сенаторах имперского Рима и даже о странных, расточительных и жестоких цезарях: скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты.

Но, надо признать, перед нами стояла трудная задача, которая требовала усердия, терпения, упорства и настойчивости. Проникнуть в храмы, бани и театры древних не составляет труда, но тщательно изучить их винные погреба, кладовые для продуктов, кухни и утонченно-изысканно устроенные обеденные залы далеко не так просто. А стремились мы именно к этому, и ни к чему другому.

Единственным возможным источником информации стали старинные труды, оставшиеся от исчезнувших цивилизаций, которые соединяют прошлое и настоящее. Поэты, ораторы, историки, философы, те, кто творил в эпистолярном жанре, авторы книг по хозяйству и даже самые несерьезные и малоизвестные. Мы обращались ко всем, изучали всех, не отвергали ничего. Наша любознательность подтолкнула и придала смелости заглянуть в священную сокровищницу летописей первых христиан. Иногда теологи, сведущие в раннехристианской церкви, снабжали нас интересными фактами о манерах и обычаях своих прихожан, одновременно случайно затрагивая домашние традиции, сообщая рассеянные факты и, само собой, углубляясь в дебри строгих моральных наставлений.

Мы были утомлены нашими необычными исследованиями, но радость, испытанная от новых открытий, сделала нас счастливыми. Подобно ботанику, который забывает об усталости, неожиданно увидев вожделенное растение, мы забыли о запыленных томах с пророчествами и о бесчисленном множестве перевернутых страниц, когда по счастливой случайности неожиданно обнаружили рецепт любопытного и редкого блюда, поддержавший наш гастрономический энтузиазм.

Итак, этот труд, будем называть его эссе, медленно и постепенно пополнялся сведениями, добытыми у многочисленных авторов Античности, и религиозных и светских.

Мы постарались избежать по возможности наставительной и назидательной ноты изложения, потому что это не согласуется с легкостью темы да и суждения наши не безоговорочны. Наши исследования имеют своей целью не поучать, но, как мы надеемся, развлекать.

Когда мы сравниваем кулинарию древних с современной и, естественно, в уме проводим параллели между ними, отмечается ее странная нелогичность, иногда разница, единичные случаи вкусовых извращений и непостижимого смешения ингредиентов, которые сбивают с толку при попытках их распознавания. Сам Апиций (или, возможно, Целий, живший в III веке), которому мы обязаны прославленным трактатом De Opsoniis[2] («О закусках»), поднимись он сейчас из могилы, сильно рисковал бы, пытаясь добиться популярности своих десяти книг с рецептами. Он либо прослыл бы отравителем, либо его, как душевнобольного человека, заключили бы в сумасшедший дом. За сим следует, что мы, хотя и воспользовались любопытными плодами его трудов, всю ответственность за них оставляем римским эпикурейцам и тому далекому времени.

Читатель также на протяжении всей книги отметит поразительную странность некоторых фактов, определенные суждения, которые покажутся преувеличенными, и встретит неслыханные и невозможные описания. Мы воспользовались предоставленными нам полномочиями, но не даем личной гарантии, так что оставляем все обманы древних, если таковые имеют место, на совести авторов, которые коварно снабдили нас подобными фактами.

Однако мы думаем, что большинство будут с интересом и внимательно читать (и, надеемся, с некоторым снисхождением) это исследование по искусству, которое, как и другие виды искусства, изобретенные из необходимости или по вдохновению от удовольствия, идет в ногу с мыслью гениев тех наций, которые становились более утонченными, благородными и совершенными пропорционально своему культурному развитию.

Оказывается, роскошь и магию кухни впервые оценили ассирийцы и персы, эти сластолюбивые азиаты, которые из-за расслабляюще-мягкого климата были не в силах сопротивляться чувственным соблазнам и удовольствиям.

Греция, «возлюбленная дочь богов», стремительно приукрасила кулинарное искусство всевозможными изысканными лакомствами своего поэтического гения. «Афиняне, – по словам милого автора, которого, к сожалению, мы цитируем по памяти, – получали наслаждение, развивая свои творческие способности, вызывая к существованию новые искусства, заставляя цивилизацию сиять ярче. По их мнению, боги второпях населили древний дуб; они резвились в фонтанах и ручьях; забавлялись подобием игр на вершинах гор и в тенистых долинах, а их песни и благоухающее дыхание смешивались с полными гармонии шепотами нежного бриза».

Какие повара! Какая еда! Какие гости! В этом языческом раю, на этой земле хмельных запахов, благородных вин и неиссякаемого смеха! Только лакедемоняне, эти циники, бросили удручающую тень на восхитительную картину счастья, не омрачаемую ни единой мыслью о завтрашнем дне.

Давайте не будем забывать, что афинянин, не менее мудрый, чем милый, и, более того, умеющий поддержать приятную компанию, оставил нам этот глубокий афоризм: «Самое вкусное мясо не пахнет мясом, а самая изысканная рыба – не имеет запаха рыбы».

Рим долгое время славился своей суровой бережливостью, и отмечено, что на протяжении более пяти веков ему было неизвестно искусство приготовления хлеба, и это кое-что говорит о его цивилизованности и уровне развития. Впоследствии, при завоевании Греции, ограблении покоренного мира, изумительная утонченность сиракузцев позволила порабощенным народам, как говорит Ювенал, сполна отомстить захватчикам. Неслыханные излишества кухни поглотили наследства, которые казались неистощимыми, и знаменитые транжиры обрели долговременную, но печальную славу.

У римлян были эксцентричные вкусы, поскольку они отваживались подавать мясо ослов и собак и превратились в разжиревших лежебок. Но в конце концов, скорее капризы моды, нежели утонченная чувственность, заставили их принимать эту странную пищу. Павел Эмилий, без сомнения хороший судья в подобных вопросах, составил высокое мнение об утонченности, которую демонстрировали в своих развлечениях его соотечественники, и сравнивал умелого повара, в момент планирования и организации пиршества, с великим полководцем.

Мы стремились обогатить наш труд большим количеством меню или подробностями банкетов, но убедились в том, что на сегодняшний день очень сложно предоставить полный и точный отчет о том, как устраивались пиры, гостями на которых были люди, умершие две-три тысячи лет назад. Исключая некоторые подсказки, более или менее достаточные, но всегда не вполне определенные, которые мы собрали по теме у Петрония, Атенея, Апулея, Макробия, Светония и других авторов, мы сумели сделать немного больше, чем просто провести аналогии, сделать выводы и реконструировать общую картину античного пиршества с помощью немногих сведений, без сомнения ценных, но почти всегда неполных.

Один-единственный отрывок из любопытного памятника римского кулинарного искусства, принадлежащего Макробию, – это описание ужина, который дал понтифик Лентул в день своего

посвящения. Мы представляем его любителям этого волшебного искусства: «Первое блюдо (ante-cœna) состояло из морских ежей, сырых устриц в изобилии, моллюсков всех видов и спаржи. На второе подали прекрасно откормленную молодую курицу, новое блюдо устриц, еще моллюсков, разные сорта фиников, одностворчатых моллюсков (как брюхоногие трубороги и ракообразные), еще устриц, но других сортов, медуз, певчих славок, филей самца косули и дикого кабана, мясо домашней птицы, запеченное в ароматном тесте, второе блюдо моллюсков и красных морских водорослей, очень дорогой вид ракообразных. На третье, в завершение, представили несколько закусок из утки, речной рыбы в горшочках, зайчат, жареной домашней птицы и грязевых лепешек с маршей Анконы».

Все эти деликатесы очень сильно удивили бы современного эпикурейца, особенно предложенные ему в порядке, обозначенном Макробием. Авторский текст, в дошедшем до нас виде, возможно, несовершенен или искажен. К тому же он мог описывать ужин у Лентула по памяти, не обращая внимания на очередность, установленную для педантичных и ученых гостей, которой, в общем, пиршество и обязано своей ценностью.

Позвольте нам, обращаясь к коллегам-кулинарам, избежать прискорбных *пробелов*. Позвольте сохранить для будущих поколений, которым, возможно, будет любопытна наша гастрономическая роскошь, мелочи и детали этих памятных сборищ, подсказанные, почти без исключения, какой-то высокоцивилизованной идеей, любовью к искусству, коммерческой пропагандой или чувством филантропии. Греки и римляне – эгоисты, ужинали ради собственного удовольствия и жили, чтобы ужинать. Наши же удовольствия облагорожены взглядами возвышенными и полезными. Мы часто устраиваем обеды для бедных и иногда устраиваем балы для больных, вдов и сирот.

Более того, самый важный момент – интерес этнографический, то есть желание знать о питании народов, каким оно было, а мы убеждены, что оно именно таким и было, и, возможно, однажды постараемся продемонстрировать, что манеры отдельных личностей, отличительные черты характера, темперамент, наклонности и склад ума до определенной степени изменяются, притом что вкус, климат и обстоятельства определяют природу их питания. Это утверждение подкрепляется неопровержимыми доказательствами. Справедлив афоризм: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты».



Виктуа, богиня гастрономии

Глава 1
Сельское хозяйство

Каждый народ связывал происхождение сельского хозяйства с каким-то благодетельным божеством. Египтяне пожаловали эту честь Осирису, греки – Церере и Триптолему, латиняне – Сатурну или своему властителю Янусу, которому отвели место среди богов. Однако все народы соглашаются, что, кто бы ни осчастливил их этим полезным открытием, принес наибольшую пользу человеку, когда он достиг желания стать общительным и цивилизованным.

Многие ученые мужи провели основательные исследования с целью установить не только имя изобретателя земледелия, но и когда он жил и в какой стране. При этом попытки некоторых окончились провалом. А почему? Потому что они в своих исследованиях забыли единственную книгу, которая могла бы снабдить их нужной информацией о рождении общества и первых проявлениях человеческого прилежания и трудолюбия. В Бытие читаем: «Господь Бог взял человека и перенес его в Сад Эдема, чтобы тот возделывал его и берег». И, рассказывая о его фатальном непослушании, автор священного текста добавляет: «Поэтому Господь Бог изгнал его из Эдемского сада, чтобы возделывать землю, из которой он взят. (Быт., 3: 23).

Разве возможно представить более древний и великий авторитет?

Если бы нас спросили, почему мы выбрали в качестве своего наставника Моисея, вместо того чтобы датировать происхождение человеческого общества тем далеким временем, затерянным во тьме веков, мы бы обратились к одному из самых достойных и великих ученых, прославленному Кювье[3], который отмечает: «Ни один из западных народов не может предоставить непрерывную хронологию периода дольше трех тысячелетий. Ни у одного из них нет зафиксированных взаимосвязанных фактов о предшествующих временах, которые несут отпечаток правдоподобия, даже двумя-тремя веками позже. Греки признали, что обучились искусству письма у финикийцев тридцать – тридцать четыре века назад. А потом длится очень долгий период, заполненный мифами, в которых они возвращаются всего лишь на триста лет, чтобы обосновать начало своего существования как нации. Об истории Западной Азии мы располагаем всего несколькими противоречивыми бессвязными отрывками, которые охватывают период около двадцати веков.

Первым светским историком, с которым мы знакомы по трудам, дошедшим до наших дней, является Геродот, но он жил не раньше чем 2300 лет назад. Историки, на которых он ссылается, писали менее чем за век до того, и мы можем судить, какими историками они были на самом деле, по нелепостям и вздору, которыми изобилуют фрагменты из Аристея, Проконесоса и некоторых других. До них в Греции были лишь поэты, и Гомер, кумир и вечный эталон Запада, жил всего 2700–2800 лет назад. Одна-единственная нация передала нам летописи, написанные в прозе, до времени Кира. Это – еврейская нация. Та часть Ветхого Завета, что носит название Пятикнижие, существует в своем теперешнем виде по крайней мере со времен схизмы Иеровоама, когда самаритяне получили ее наравне с иудеями, и можно с уверенностью сказать, что ей больше 2800 лет. И всего лишь необходимо прочитать ее, чтобы осознать, что она отчасти составлена из фрагментов предшествующих ей трудов. Но отчего-то никто и в малейшей степени не сомневается, что это старейшая книга, которой обладают западные народы».

Потомки наших прародителей, и прежде всего, иудейский народ, который, как исторически значимая нация, должен занимать наше внимание в первую очередь, отдавали все свои силы земледельческому труду.

Глава колена Иудина, как и самый младший сын колена Вениаминова, шел за плугом и собирал зерно на полях. Гедеон обмолачивал и веял зерно, когда ангел открыл ему, что он станет спасителем Израиля. Руфь подбирала колосья после жатвы, когда Вооз впервые увидел ее. Царь Саул шел за упряжкой волов по пашне, когда кто-то из его придворных явился оповестить его, что город Иависа в опасности. А Елисей был призван стать пророком, трудясь за отцовским плугом. Мы можем привести бесконечное множество таких примеров, доказывающих экстраординарный интерес, который иудеи испытывали к занятиям земледелием.

Моисей считал земледелие одной из главнейших отраслей человеческой деятельности и заповедовал народу отдавать ей предпочтение перед всеми другими, ради свободного и чистого воздуха полей, здоровой и наполненной трудом жизни в сельской местности. Мудрецы Греции и Рима придерживались того же мнения. Там торговец был не примечательной личностью, а земледелец считался славным гражданином. Городские трибы уступали первенство сельским, и именно последние дали нации генералов и членов магистрата. Наши сегодняшние представления об этом вопросе со временем претерпели существенные изменения, – из современного Цинциннати очень редко возвращаются на поля, чтобы обрабатывать землю.

Израильтянам не свойственна чрезмерная утонченность: они сохранили вкус к занятиям земледелием, который им привил великий законодатель Моисей и который естественным образом укрепил распределение земель. Действительно, никому не было дозволено получить во владение слишком большой участок земли, чтобы у другого не возникло соблазна отвергнуть малый, и ни у кого не было права лишить иудея данного ему в собственность поля его отца, даже ему самому было запрещено отчуждать в чью-либо пользу земли своей семьи. Это мудрое распоряжение собственностью не осталось не замеченным древним языческим автором, и разные государства Греции приняли такую же систему. Среди тех, кто не позволяли продажу фамильного наследства, – локрийцы, афиняне и спартанцы.

Цель, которой мы руководствовались в этом труде, вряд ли оправдывает нас в том, что мы окинули лишь беглым взглядом Моисеевы законы. Поэтому мы пропустим все законы, все памятные запреты, которыми читатель, должно быть, восторгался в Книгах Левита и Второзакония, и будем довольствоваться своими наблюдениями о том, что Моисей знал, как найти в земледелии надежное и верное средство развить трудолюбие своего народа, возложив на него необходимость давать земле отдых каждые семь лет, и обязал делать запасы. Как следствие, земледельцы всеми путями старались сохранить часть зерна, фруктов, вина и масла, того, что было собрано и изготовлено за предшествующие шесть лет.

Древние казуисты этого народа вдаются в мельчайшие детали возделывания земли и посева, сбора оливок, сообщают о церковной десятине, отдаваемой священникам, и доле, предназначавшейся для бедных. Они также упоминают некоторые сорта отличной пшеницы, ячменя, риса, инжира, фиников, которые собирали в Иудее.

Почва в этой чудесной стране была поразительно плодородной, вспахивать землю было легко, а скот давал гораздо больше молока, чем где бы то ни было. Нам всего лишь стоит отметить, что даже названия некоторых местностей указывают на их определенные достоинства. К примеру, Капернаум – значит «красивый город», Генисарет – «сад, роща», Вифсаида – «дом изобилия», Наин обязан своим благозвучным названием красоте местности, а Магдала, у берегов Галилейского моря, своему расположению и счастливой жизни ее обитателей.

Земледелием занимались и египтяне, странный и фантастический народ, возводивший нерушимые бессмертные пирамиды, создавший статую Мемнона и Александрийский маяк и каждое утро добросовестно молившийся своим богам –

покровителям *редиса, лука-порея* и *репчатого лука.* Несмотря на причудливость и редкость, нельзя не согласиться, что земледелием в Египте занимались издревле, поскольку отец правоверных, Авраам, удалился в эту страну во время голода, а позже сыновья Иакова отправились туда покупать зерно.

Нам известно, что римляне называли эту свою провинцию житницей империи. Каждый год они получали из Египта 20 миллионов бушелей[4] зерна. Если верить египтянам, Осирис, сын Юпитера (и с этих пор, полубог из хорошей семьи), обучил их искусству вспахивать землю при помощи плуга. Нетрудно понять, что приспособление было намного проще, чем современное. Несомненно, что в самом начале и довольно продолжительное время после плуг представлял собой не что иное, как длинный кусок дерева без соединений, согнутый таким образом, что один его конец уходил в землю, а другой служил для того, чтобы впрягать волов. Именно эти животные обычно тянули плуг, хотя Гомер отдает предпочтение мулам.

Греки, с умом подражавшие египтянам, мнили, что искусству сеять, жать и молоть зерно их научила Церера. Они сделали ее богиней урожая и предавались труду на земле с редкостным упорством, которое всегда характеризовало этот народ и, как следствие, часто становилось причиной того, что им приписывались многие вещи, всего лишь заимствованные ими у других народов.

Римляне, будущие правители мира, с самого начала поняли, что земле требуются их уход и забота, и Ромул ввел закон о том, что священство должно было служить единственной цели – продвижению и развитию этой полезной деятельности. Двенадцать сыновей его кормилицы были наделены обязанностью взывать к Небесам и приносить жертвы ради обильного урожая. Их называли *арвальскими* братьями. Когда один из них умирал, государь занимал его место и продолжал исполнять его долг всю оставшуюся жизнь.

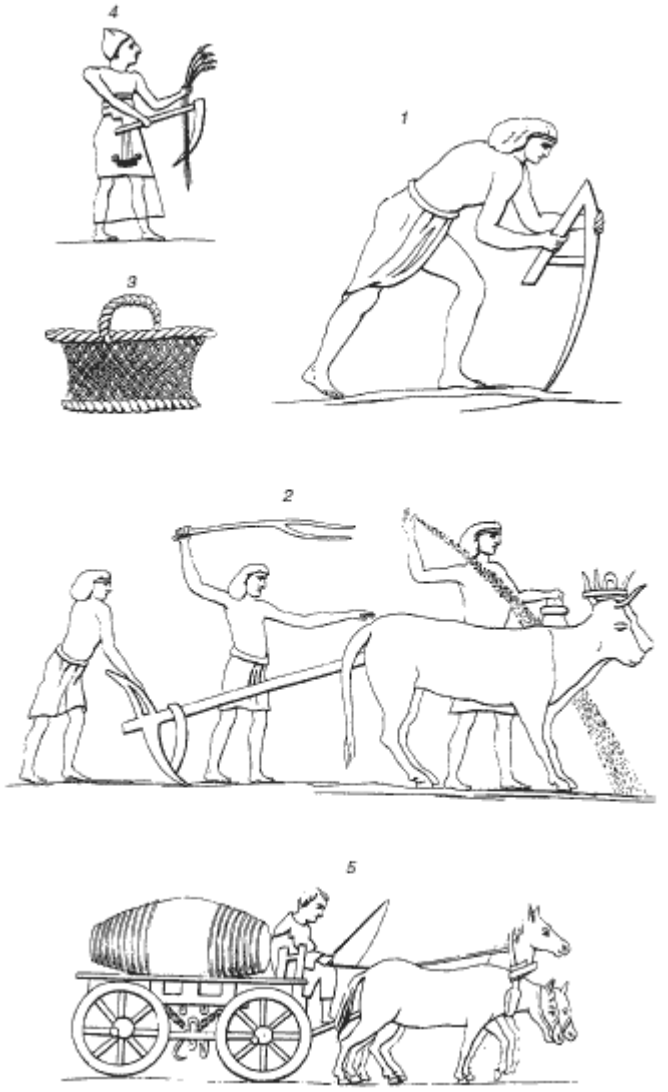
В период расцвета республики завоеватели мира оставили армию и сенат ради поля. Серраний сеял, когда его призвали командовать римскими отрядами, а Квинт Цинциннат пахал, когда прибыла депутация и проинформировала его о том, что он назначен диктатором.

В поведении римлян все очевидно указывает на их глубокое почитание земледелия. Они называли богатых людей locupletes, то есть теми, кто владеет фермой или участком земли в сельской местности (locus). На их первых монетах были отчеканены овца или бык, символ плодородия, и деньги называли pecunia, от слова pecus (стадо).

Вывезенные из библиотек Карфагена книги были распределены между правителями республики, но сенат приберег двадцать восемь трудов Магона по земледелию.

Мы кратко остановимся на основных процессах этого искусства, которыми воспользовались греки и римляне, или, по крайней мере, на тех, которые покажутся нам заслуживающими интереса. Древние, как и мы, делили землю бороздами, чья длина по закону (если можно так определить) составляла 130 футов. Волам не позволяли останавливаться, пока проводили борозду, но в конце ее им давали короткий отдых. А когда задача была выполнена, их чистили с величайшей заботой и каждому омывали рот вином. Хорошо подготовленную и ставшую пригодной принять зерно почву засевали по ровной поверхности борозд, а потом полностью закрывали.

Уже упомянутый нами примитивный плуг был чрезвычайно прост: никаких колес, только ручка, дающая возможность пахарю менять направление по своему усмотрению. В конструкции также отсутствовали железные или другие элементы из металла. Позже сделали плуг, состоящий из двух частей: одна была определенной длины, позволявшей впрягать волов, а другая, покороче, входила в землю. По форме он напоминал якорь. Плуг такого образца использовали греки. С той же целью они также часто применяли нечто похожее на вилы, с тремя-четырьмя зубцами. Плиний ставит в заслугу галлам изобретение плуга, поставленного на колеса. У англо-норманнского плуга колес не было. Пахарь управлял им одной рукой, а в другой нес палку, чтобы рыхлить комки.

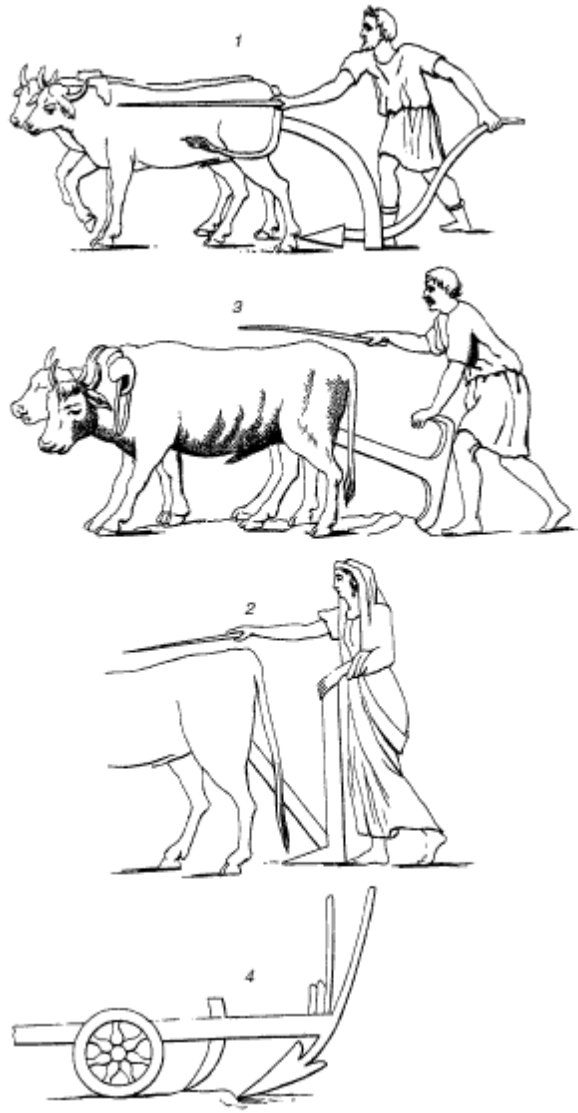


Египетские работники: 1 – египтянин разрыхляет землю примитивной киркомотыгой; 2 – работник управляет плугом, который тянут привязанные за рога волы, другой работник разбрасывает семена. Рисунок взят из подземного хранилища в Илифии; 3 – корзина для ношения семян. На царских могилах в Фивах можно видеть рисунок, изображающий сеятеля с похожей на эту корзиной, атрибутом, который носил на спине Осирис; 4 – египтянин с серпом, по форме сильно напоминающим косу. Денон из французской экспедиции доказал, что зерно также жали косами; 5 – транспортировка винной бочки

У греков и римлян, возможно, не было знаменитого в наши дни гуано для удобрения почвы, хотя точно мы не можем это

утверждать. Но им было известно огромное разнообразие удобрений, прекрасно подходивших к тем почвам, которые они желали улучшить. Иногда они применяли известковую глину, вид жирных глин, и часто помет голубей, черных дроздов и дроздов, которых откармливали в птичниках в угоду римским эпикурейцам. Римляне считали, что определенным растениям требуется тонкий слой золы, которую они получали из кореньев и хвороста. Другие, по их мнению, лучше росли на земле, где долгое время паслись овцы и козы.

Когда наступал сезон сбора урожая, они с радостью готовились убирать зерновые при помощи орудий, разнообразившихся по форме в зависимости от местности и фантазии изготовлявшего их мастера. Где-то римские землевладельцы приспособились пользоваться простым серпом, а где-то – зубчатым. Иногда они жали зерно косой, как косили траву на лугах, или собирали колосья своего рода вилами с пятью зубцами. Спустя короткое время после начала жатвы обычно начиналась молотьба. Тяжелые колесницы, снабженные заостренными зубцами, дробили колосья. Варрон называет эту машину «карфагенской колесницей». Страбон утверждает, что древние бритты переносили зерно на огромные крытые площади или в амбары, где и молотили его. Если бы не такая предосторожность, дождь и влага испортили бы урожай. Этот способ молотьбы в амбарах был известен и в других странах. О нем рассказывает Плиний, его описывает Колумелла. Можем добавить к этому, что высока вероятность того, что египтяне тоже были знакомы с этим методом, поскольку к нему прибегали иудеи, подчинявшиеся их власти. После того как зерно было обмолочено, его веяли и складывали в корзины, очень похожие на те, которыми мы пользуемся сегодня. Древние быстро постигли наилучшие способы хранения урожая: некоторые предпочитали зернохранилища с умеренной температурой, другие – обширные постройки с толстыми кирпичными стенами без отверстий, за исключением одного – в крыше, чтобы пропускать свет и воздух.



Греческий и римский плуги: 1 и 2 – составлены из нескольких частей. Первый рисунок из «Эрудита» Спона, второй – гравировка на камне; 3 – плуг, сделанный из цельного изогнутого куска древесины; 4 – плуг в том виде, в каком его использовали галлы

Испанцы, африканцы и каппадокийцы выкапывали глубокие канавы, из которых ликвидировали всю влагу. Они покрывали дно и стенки канавы соломой, потом засыпали зерно и накрывали сверху. По мнению древних, зерно в колосьях могло таким способом сохраняться долгие годы.

Если необходимо хранить зерно в течение продолжительного времени, выбирайте самое лучшее и заботливо выращенное.

После того как обработали его, сложите его в кучу такой высоты, какую позволяет потолок. Накройте пластом размолотой в порошок негашеной извести толщиной примерно 3 дюйма[5]. Потом полейте известь из лейки, чтобы увлажнить до образования твердой корки над зерном. Снаружи семена прорастут и выпустят стебли, которые зимой погибнут. К такому зерну прикасаются только тогда, когда возникает необходимость. В Седане видели хранилище, вырубленное в скале, умеренно влажное, в котором находилась внушительная куча зерна 110 лет. Она была покрыта коркой толщиной со ступню, по которой можно было легко пройтись, ничуть не согнув и не сломав ее.

Маршал Вобан предложил класть неразмолотое зерно в суп. Его кипятили в воде два-три часа, а когда лопалось, добавляли немного соли, масла или молока. Эта еда очень хороша, не вредна и может быть приготовлена, когда мука в дефиците, ее трудно достать или она полугнилая.

Китайцы учредили церемонию, в основе которой было заложено чествование труда земледельцев: каждый год, во время пахоты, император со всем своим двором наносил визит в свою загородную резиденцию недалеко от Пекина и потом проводил несколько борозд своим плугом.

В 1793 году Национальный конвент Франции тоже учредил похожий праздник, и председатель местной администрации округа должен был провести свою борозду.

В 1848 году по Парижу, к Марсовому полю, прошла грандиозная процессия, посвященная земледелию.

Первый трактат по сельскому хозяйству был опубликован в 1538 году. И с тех пор ему стали придавать такую важность, что на сегодняшний день во Франции создано более ста двадцати обществ земледельцев, которые учреждают призы, чтобы поощрить тех, кто привносит в этот труд улучшения и усовершенствует его.

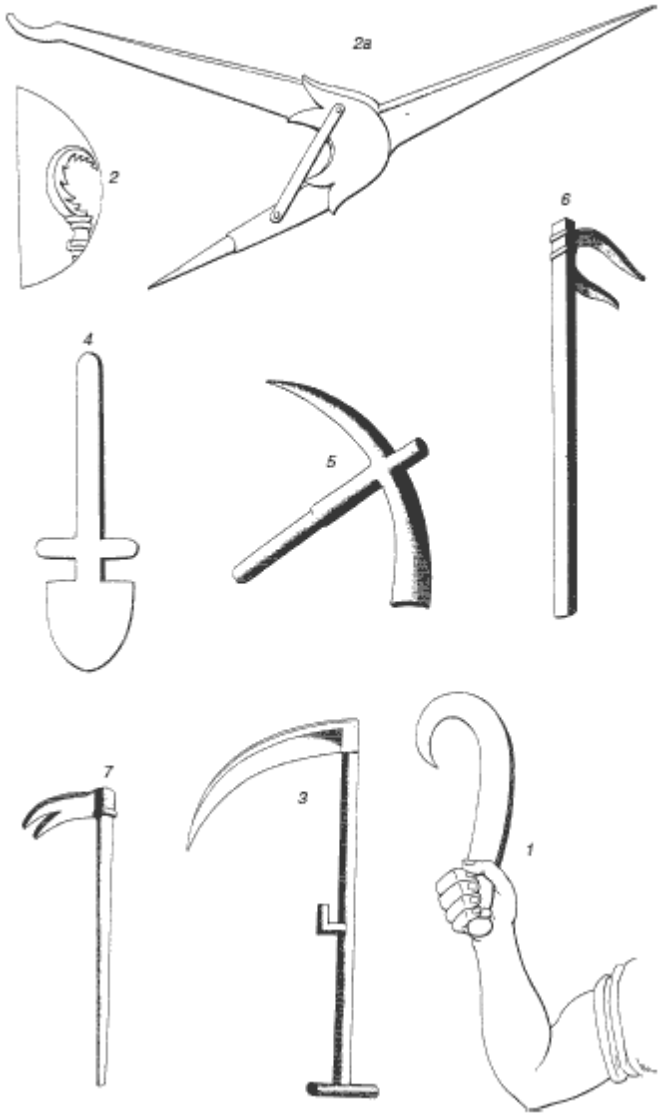
В Англии создано Королевское земледельческое общество, которое также учреждает награды. Через подобные организации может быть получена вся информация о следующих одно за другим достижениях в этой важной области человеческой деятельности, которая, можно сказать, доведена до такой степени совершенства, что у будущих поколений, возможно, возникнут трудности с внесением улучшений. Одно из величайших свидетельств тому – громадное количество образцов сельскохозяйственной продукции, машин и земледельческих орудий, которые продемонстрировала миру прославленная выставка 1851 года.

До прибытия римлян на их земли бритты не уделяли

земледелию большого внимания. Их внутренние междоусобицы едва ли оставляли время на то, чтобы возделывать поля или посвящать себя занятиям искусством, которое процветает лишь в мирные времена. Они разводили огромное количество крупного рогатого скота, но главной зерновой культурой у бриттов был ячмень, из которого они делали свой любимый напиток. Они складывали зерно в колосьях в амбары и извлекали по мере надобности. Эти обитатели острова, бывшие наименее цивилизованными, кормились исключительно мясом животных, которое научились мастерски готовить, и пили молоко. Но люди этой нации, которой Небеса уготовили столь блестящую судьбу, знали, как, не ропща, выдержать голод, холод и усталость. Бритт мог проводить целые дни, погрузившись по шею в стоячие воды на марше; нескольких кореньев ему было достаточно, чтобы насытиться, и, если верить Диону, скромные потребности бритта позволяли ему утолять голод пищей, состоящей из ингредиентов, теперь уже неизвестных, которую он принимал через длительные интервалы времени, а ее количество не превышало размер бобового зернышка.

Позвольте прибавить к этому, что искусство садоводства стало известно в Великобритании довольно давно и что для удобрения земли здесь использовали известковую глину.

Англосаксы неустанно возделывали почву. Они создавали фермы, сеяли зерно и разводили скот. Руно овец обеспечивало их драгоценной шерстью, которую они пряли, а затем превращали в великолепную одежду.



Земледельческие инструменты: 1 – простой серп; 2 – с зубьями; 2а – плуг из «Георгик» Вергилия; 3 – коса, очень похожая на современную; 4 – лопата, рукоятка которой снабжена двойной перекладиной, зафиксированной на небольшом расстоянии от заступа, для опоры ступни. Подобные лопаты по-прежнему используют в Италии и южных областях Франции; 5 – киркомотыга, такой она изображалась на различных саркофагах. Если оконечность кирки делалась плоской, инструмент называли киркомотыгой; 6 и 7 – мотыги. Первая с гравированного камня в «Памятниках древности» Винкельмана

Стратт предоставляет нам любопытные детали сельских

занятий той эпохи. Мы процитируем оригинальный текст:

> «В январе землепашец идет в поле за своим плугом, а его помощник, следуя за ним, старательно сеет зерно.
>
> Февраль. Зерно засеяно в землю. Следующая забота – подрезать деревья, виноградную лозу, навести порядок.
>
> Март. Теперь мы последуем за ними в сады, где трудолюбивые работники вскапывают землю и сажают овощи к следующему сезону.
>
> Апрель. Отвлечемся от трудолюбивых земледельцев и увидим, как аристократы развлекаются со своими друзьями и проводят приятный месяц в пирушках, банкетах и наслаждаются музыкой.
>
> Май. Лорд приходит на поле осмотреть свое стадо и пронаблюдать за стрижкой овец.
>
> Июнь. В этом месяце наступает радостное время сбора урожая. Некоторые срезают зерновые, а другие связывают их в снопы и укладывают на повозки, которые перевезут все в амбары и хранилища. Между тем на труды воодушевляет пронзительный вдохновляющий звук рожка.
>
> Июль. Мы находим их занятыми рубкой ветвей и сучьев и заготовкой древесины.
>
> Август. В этом месяце – жатва ячменя, из которого они приготавливают свой старинный и самый любимый напиток (эль).
>
> Сентябрь. Лорд в сопровождении своих егерей охотится и преследует диких вепрей в лесах.
>
> Октябрь. Сейчас он развлекается, посвящая свое времяпровождение старинному и благородному занятию – соколиной охоте.
>
> Ноябрь. Этот месяц снова возвращает нас к работникам, которые греются и готовят свои принадлежности и орудия.
>
> Декабрь. В этот последний месяц они молотят зерно. Одни веят или, скорее, просеивают его, чтобы освободить от соломы, другие – уносят в больших корзинах в зернохранилища. Тем временем управляющий занимается подсчетом их количества с помощью зазубренной или затесанной палочки».

Земледелие всегда находилось под покровительством и отеческой заботой выдающейся личности, чье имя всегда напоминает нам День святого Варфоломея. Вот отрывок из эдикта, изданного Чарлзом IX 18 октября 1571 года: «Мы

приказали и установили в законодательном порядке, и сим приказываем и устанавливаем в законодательном порядке, что ни один человек, занятый возделыванием земли, сам, его слуги и его семья, с намерением вырастить зерно и плоды, необходимые для пропитания людей и скота, не будет подвержен разорению ни за долг, ни на каком бы то ни было другом основании сам, и не будет наложен арест на его грядки, кони, кобылы, мулы, ослы, быки, коровы, свиньи, козы, овцы, птица, плуги, повозки, телеги, бороны, ручные тележки или какие-либо другие виды крупного рогатого скота или принадлежностей, имеющих отношение к вышеупомянутой обработке земли и его занятию. Вышеупомянутые земледельцы находятся под нашим покровительством и защитой. Этим мы устанавливаем это и определяем их положение».

Глава 2
Зерновые культуры

Перечни разных видов зерновых, которые нам оставили римляне, столь неопределенны и неоднозначны, что некоторые современные авторы постоянно противоречат друг другу и таким образом пробуждают сомнения, которые усложняют нашу задачу, вместо того чтобы сделать изложение легче.

Мы сделаем все, что в наших силах, чтобы избежать неодобрения за свободу пройтись по ним лишь вскользь.

Triticum – пшеница или зерно; blé – от древнего латинского слова bladus, которое обозначает плод или семя. Во время четырехдневного путешествия по горам из Хамадана ботаник Мишо обнаружил в Персии место, где из почвы произрастала пшеница (вид, известный под названием спельта, от латинского spelta). Исходя из этого факта, мы можем предположить, что родиной пшеницы является эта страна, или часть Азии недалеко от Персии. Прежде этот вид культивировался больше, чем теперь. Тем не менее его урожай все еще собирают в Италии, Швейцарии, Эльзасе, Лимузене и Пикардии, чтобы печь из спельты хлеб, с большим количеством дрожжей и, прежде всего, немного соленый. Этот хлеб получается белым, легким, аппетитным и сохраняет свежесть несколько дней (Пармантье).

Robus, разновидность зерновых, тяжелее, чем triticum, и замечательна своим великолепным глянцевым блеском.

Каждый год 25 апреля земледельцы взывали к богу Робигу, чтобы он защитил прекрасные колосья от милдью. Это празднество было учреждено великим правителем Нумой Помпилием.

Siligo, пшеница высшего качества, невероятной белизны, но по весу легче предыдущего вида.

Trimestre, сорт siligo, который сеют весной и спустя три месяца она готова к жатве.

Granea, похлебка из толченых зерен, которые всего лишь очищены от шелухи. Ее варили на воде, с добавлением небольшого количества молока.

Hordeum, ячмень. Мука из этого злака служила для приготовления пищи иудейских солдат. У афинян блюда из ячменя были любимыми, зато у римлян считались постыдной пищей. Август угрожал своим когортам, что, если они не будут сражаться храбро, каждый десятый будет наказан смертью, а остальным дадут еду из ячменя. Во времена Моисея этот злак

широко употребляли египтяне, до тех пор пока мор, поразивший этот народ, не привел к тому, что урожай ячменя был утрачен еще в колосьях, не достигнув зрелости.

Panicum, итальянское просо. Его предпочитали любой другой пище обитатели Фракии и мест, расположенных у границ Эвксина или Черного моря.

Millium, просо, использовали для приготовления отличных пирогов.

Secale, рожь. Плиний считает этот злак отвратительным, годящимся лишь для того, чтобы усмирить крайний голод.

Avena, овес. Вергилий дает очень низкую оценку этому злаку. Римляне жали его весной, чтобы зеленым скормить скоту, а германцы во времена Плиния придавали большое внимание его культивации и готовили из него мягкую массу, которую признавали великолепной.

Oryza, рис. Плиний и Диоскорид относили его к зерновым, а Гален, напротив, к овощам.

При жизни Теофраста рис был большой редкостью в Греции. Его завезли туда из Индии, за 286 лет до Рождества Христова.

Древние считали рис самым питательным и обогащающим рацион.

Zea, спельту, или рисовую пшеницу, греки и латиняне ценили в равной степени.

Sesamum, сезам, или кунжут. Плиний относит его к семенам, высеваемым в марте, а Колумелла – к овощам. Римляне знали, как готовить этот злак, чтобы он был вполне съедобным, с сохранением полезных свойств. Они превращали его в изысканные лепешки, что подавали на десерт, откуда и пошло выражение *кунжутные лепешки*, которое относилось к медоточивым и льстивым речам (paroles sucrées – *фр.*).

Такие беспокойные и неуправляемые народы, как греки и римляне, оказавшись в плену голода, требовали, чтобы самое большое внимание уделялось запасу зерна, чтобы этот ценный продукт можно было легко продать. С этого времени ничего более мудрого по этому вопросу не придумали.

Один из законов двенадцати скрижалей гласил о том, что человеку за преднамеренный поджог зерна соседа грозит наказание смертью. Если же бедствие случилось по неосторожности, он будет подвержен штрафу или порке.

В Греции были особые чиновники, sitocome, которым вменялся в обязанности контроль за зерном, и разные должностные лица, такие как sitones, sitophylaces и sitologes, которые контролировали его закупку.

И наконец, общественные дистрибьюторы, которые

назывались siturches и sitometres, занимались исключительно распределением зерна. Они препятствовали любому, желающему купить зерна больше, чем действительно было необходимо для удовлетворения потребностей. Закон запрещал поставку более 50 мер зерна одному человеку. Римское правительство было убеждено в том, что изобилие хлеба – один из наилучших способов поддержания общественного спокойствия, Юлий Цезарь даже произвел в звание двух преторов и двух эдилов, или чиновников, чтобы осуществлять контроль над закупкой, перевозкой, хранением и справедливым распределением пшеницы. Мы ведь знаем, что этот народ, который служил могущественным и легкомысленным правителям, не заботящимся о завтрашнем дне, подчинялся их недальновидным решениям при условии, что был сыт и не лишен развлечений. Во времена Демосфена пшеница стоила в Греции в среднем 3 статера 11 драхм за 4 бушеля. В Риме, во времена республики, пшеница распределялась на 60 тысяч персон. Юлий Цезарь желал, чтобы 320 тысяч плебеев наслаждались этой щедростью, но впоследствии их число сократилось до 150 тысяч или, возможно, согласно Кассию, до 160 тысяч. Август сначала накормил 200 тысяч граждан, затем – только 120 тысяч. Нерон, всегда доходивший до крайностей, будь то добро или зло, раздавал зерно по всей империи 220 тысячам неработающих людей, включая солдат преторианской гвардии. Адриан прибавил к этому списку всех детей бедняков: мальчиков до 18 лет и девочек до 14. В конце концов эта либеральность, более политическая, чем благородная, при императоре Севере заключалась в раздаче 75 тысяч бушелей зерна в день. Бушель весил 20 фунтов 12 унций[6] каждый.

Греки высоко ценили зерно Беотии, Фракии и Понта. Римляне предпочитали то, что уродилось в Ломбардии, нынешнем герцогстве Сполето, на Сицилии, Сардинии и части Галлии. Сардиния, Сицилия и Корсика каждый год поставляли им 800 тысяч бушелей весом 21 фунт. Поэтому они назвали эти острова «милыми кормилицами Рима». Африка доставляла 40 тысяч бушелей, Египет – 20 тысяч, а остаток шел из Греции, Азии, Сирии, Галлии и Испании.

Ученые не могут прийти к согласию относительно страны происхождения зерновых. Некоторые считают, что это Египет, другие – что Тартария, а такие знатоки, как Бейли и путешественник Паллас, утверждают, что они стихийно росли в Сибири. Как бы то ни было, фокейцы привезли зерно в Марсель до того, как римляне проникли в Галлию. Галлы ели зерно приготовленным, или измельченным в ступке. Долгое время они

не знали, как испечь дрожжевой хлеб.

Китайцы приписывают открытие зерна, риса и других злаков Цзинь Нуну, второму из девяти императоров Китая, чье правление предшествовало воцарению династий (более чем за 2207 лет до н. э.).

В Черной книге казначейства во времена царствования Генриха I, когда сократили денежные средства, расходуемые на съестные припасы (для двора его величества), мера пшеницы для выпечки хлеба на сотню служащих была оценена всего в 1 шиллинг.

Но в царствование Генриха III, примерно через 43 года, цена поднялась до 15–20 шиллингов за четверть.

Древние, так же как современные люди, умели обрабатывать пшеницу таким образом, чтобы ее можно было превратить в хлеб. В следующей главе мы перечислим различные процессы и способы получения муки, основы основ человеческого питания.

Cereals, зерновые. Это название было дано всему семейству травянистых растений, составивших основу пищи человека. Говоря по сути, они ограничиваются пшеницей, рожью, ячменем и овсом. Однако есть и другие, такие как канареечник канарский, кукуруза, просо, рис и т. д. Основное и самое важное в выращивании всех этих растений – fécule, получение муки, животно-растительная основа приготовления хлеба, другой еды и сброженных напитков. Зелеными или высушенными злаки идут на корм скоту, соломой кроют дома, и еще она служит настилом и удобрением.

Cereals – также название празднества в честь Цереры, учрежденного в Риме эдилом Мумонием. Оно отмечалось ежегодно 7 апреля. Римские дамы появлялись на улицах одетые в белое, с факелами в руках. Богине приносили посыпанные солью лепешки, зернышки ладана, мед, молоко и вино и жертвовали свиней. Римские cereals у греков назывались thesmophories.

Глава 3
Помол зерна

В очень далекие времена, когда боги, не слишком нравственные в своем поведении, порой спускались с высот Олимпа, чтобы насладиться своим бессмертием среди смертных, божественная пища покорила Юпитера и его сварливую жену. Более того, она пришлась по вкусу всем, населявшим небесные чертоги. Нам неизвестен час, когда накрывали стол бога-громовержца, но прекрасно известно, что он завтракал, обедал и ужинал изысканной амброзией. Предполагается, это – некая жидкость, поскольку впервые вытекла из рога козы Амалфеи, и почти не имела вкуса, но, если верить описанию Ивика, она в девять раз по своей сладости превосходила мед. Боги исчезли. Нам следовало бы простить их за то, что они покинули нас, если бы им пришло в голову оставить после себя рецепт этой чудесной субстанции, но ее состав и аромат остаются неизвестными, а человек, недостаточно искусный, чтобы применить на практике неисчерпаемые сокровища кулинарной науки, начал свой трудный путь познания в качестве гастрофага[7] с поглощения растущих в лесах желудей. Это, несомненно, сильно оскорбляет наши чувства, но мы можем довериться авторитету поэта, потому что хорошо знаем, что поэт никогда не говорит неправду. Кроме того, мифическая древность делает этот факт более весомым. Аркадские пеласги считали, что в память о нем следует воздвигать алтари. За то, что, согласно Вергилию, который, однако, судил об этом только понаслышке, он научил греков отдавать предпочтение орехам букового дерева, как самым изысканным и нежным среди съедобных.

Высокая степень вероятности содержится в предположении, что разные народы севера, населяющие местности, покрытые густыми лесами, долгое время жили, питаясь плодами различных видов дуба, которые росли там в изобилии. Великое уважение, выказываемое этому дереву, пышная ежегодная церемония с участием верховного жреца друидов, являвшегося срезать с дуба цеплявшиеся к нему растения-паразиты, само название друидов, произошедшее от кельтского слова, обозначающего дуб, – все указывает на то, что это дерево служило первым пропитанием нашим предкам. Дуб обеспечил примитивной едой практически каждый из народов, пребывавших в первозданном состоянии варварства. Некоторые даже сохранили пристрастие к желудям после того, как стали цивилизованными. Среди аркадцев и

испанцев желудь считался деликатесом. Мы читаем у Плиния, что в его времена последние подавали эти плоды к столу на десерт, предварительно поджарив в древесной золе для того, чтобы те стали нежнее и мягче. Согласно Шампье, этот обычай все еще сохранялся в Испании в XVI веке.

Примерно в конце VIII века, в распоряжении Хродеганга, епископа Меца, для каноников очень выразительно говорится, что в неблагоприятный год, когда не будет в достатке желудей и муки, долг епископа – обеспечить ими паству.

Когда, воодушевленный самым похвальным рвением и храбростью, Дю Белле, епископ Мана, в 1546 году пришел к Франциску I представить рассказ об ужасающей нищете провинций и о своей епархии в частности, он объяснил королю, что во многих местностях людям было нечего есть, кроме хлеба, испеченного из желудей.

Но человечество вскоре устало от всего, даже от желудей и буковых орехов, перестало любить эту питательную, имеющуюся в изобилии пищу. Это произошло, когда Церера, древняя царица Сицилии, явилась, чтобы преподать несколько уроков по засеву земли. Однажды вошедшие в моду злаки обрели удивительную известность, а старую пищу уступили для пропитания животным.

Добрая Церера на этом не остановилась. Иметь зерно было просто замечательно, но надо было знать, как смолоть его. А род человеческий был таким ужасно отсталым, что можно было обойти мир и не встретить ни единого мельника или даже и следа самой крошечной мельницы.

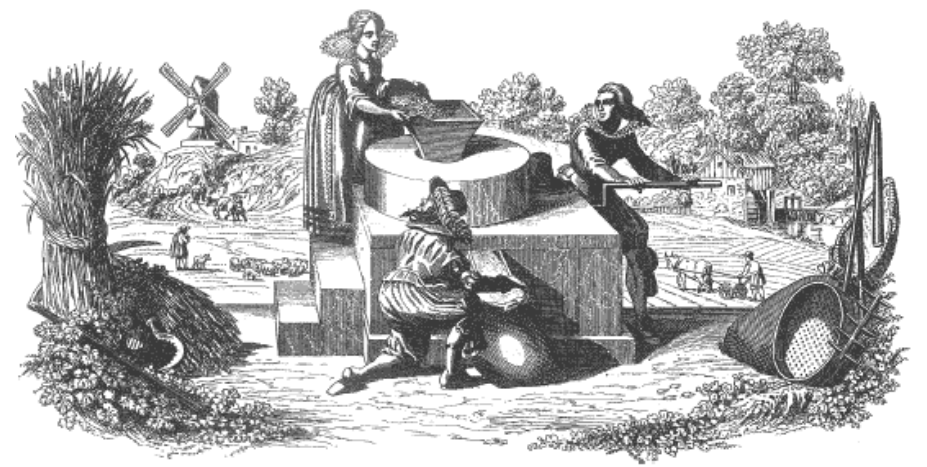
Тогда царица Сицилии придумала зернотерки, но поскольку, чтобы самые полезные открытия получили известность и усовершенствовались, требуется время, способ обмолота зерна с помощью камней не стал единственным повсеместно. Жители Этрурии (нынешняя Тоскана) толкли зерно в ступах. Древние римляне переняли тот же способ и дали название pistores тем людям, которые толкли зерно. Плиний связывает происхождение фамилии одной из древнейших семей Рима, Piso, с тем, что род ведет начало от изобретателя искусства толочь пшеницу пестиком в ступе.

Вплоть до последних дней Римской республики зерно толкли после того, как обжаривали его. Пестик, который использовали с этой целью, был слегка заточен и подвешен при помощи кольца к чрезвычайно гибкому рычагу, опиравшемуся на ось.

Со времен Моисея иудеи пользовались зернотерками. На это ясно указывают несколько отрывков из Священного Писания. Среди них: «Ни один человек не возьмет нижний или верхний жернов, чтобы отдать его в залог; потому что тем он берет в залог

жизнь человеческую». Другой текст показывает, что примерно в этот же период египтяне использовали зернотерки с ручками. Израильтяне, когда оказались в пустыне, задействовали те же средства, чтобы толочь манну, а после того, как осели на Земле обетованной, эти приспособления служили для того, чтобы растирать зерно.

Греки, верно следуя системе, от которой они едва ли хоть слегка отклонялись, отдавали почести царю Милету как изобретателю зернотерки. Верхняя часть была деревянная и укреплена шляпками железных гвоздей. Фрагмент из Гомера приводит нас к убеждению, что зерно поначалу дробили валунами на каменных плитах, что, естественно, привело к размельчению между жерновами. Как бы то ни было, последние, без сомнения, все еще были редкостью в те героические времена, поскольку тот же поэт не преминул сообщить нам, что их видели в садах Алкиноя, царя феаков. Подобное украшение вряд ли удовлетворило бы вкус нашего современного садовода.



Ручная мельница Алкиноя

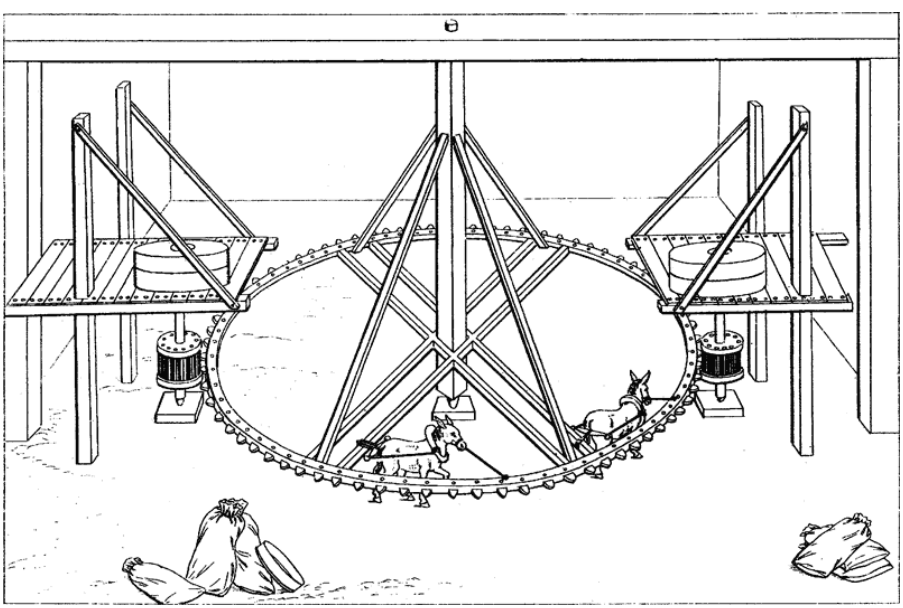
Приблизительно за два века до нашей эры римляне, победоносно пришедшие в Азию, принесли с собой ручные мельницы. Это завоевание индустрии способствовало огромному прогрессу, и труд человека постепенно облегчили покорные лошади и ослы. С тех пор часто упоминались два вида мельниц: ручные, manuales, и приводимые в действие животными, iumentariæ.

Вдохновленные открытием, которое удовлетворяло насущную жизненную необходимость, римляне придумали богиню, которой могли выказывать свою благодарность, и Олимп чествовал новую обитательницу: ею стала Мола, покровительница мельниц и

жерновов.

Теперь Мола стала членом большой семьи. У нее было несколько очаровательных, как и она сама, сестер, которые не могли вынести жизни среди простых смертных, пока Ганимед не предложил старшей из сестер амброзию и на нее не пролился нектар богов. Кроме того, недорогого стоило превратиться в богиню. Несколько зернышек ладана, ни больше ни меньше, кто пожалеет о таком пустяке? Жрец Юпитера, совета которого просили римляне, поначалу был довольно упрям. Он боялся перенаселения Олимпа и сомневался, возможно ли установить мирные взаимоотношения между богами благородного происхождения и скромными божествами, посыпанными мукой. Но когда наконец верховный жрец договорил, делегация развеяла все его сомнения взяткой разумных размеров, и сестры Молы были тотчас внесены в список бессмертных и стали значиться возлюбленными дочерями бога войны Марса.

Это произошло ближе к концу мая, и римляне приняли решение праздновать с девятого числа следующего за ним июня торжества, посвященные покровительнице мельников и ее сестрам, вновь избранным божествам. Церемония была достойна тех, ради чьего прославления ее и учредили, и каждый год, в один и тот же день, новые торжества освящали это великое событие.



Мельница, приводимая в движение вьючным скотом

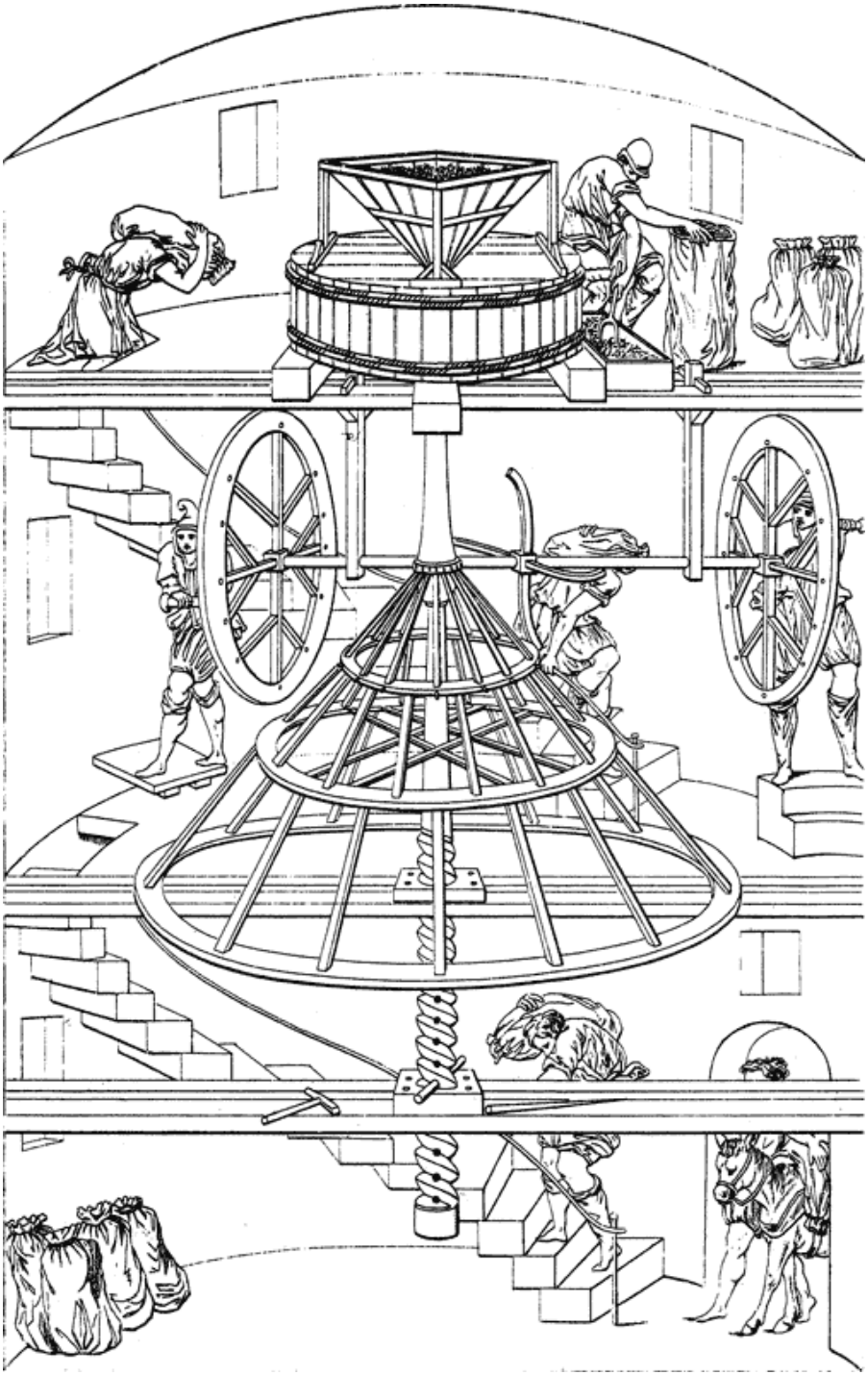
Мельницы прекращали вертеться и молоть зерно. На них

царила абсолютная тишина. Ослы, терпеливо и неутомимо обеспечивавшие их бесперебойную работу, так или иначе тоже принимали живое участие в празднествах, становясь главными действующими лицами. Головы этих достойных уважения созданий были увенчаны розами, а шеи украшали ожерелья из маленьких листочков, изящно ниспадавшие на грудь. В этот день с трудяг, приносивших огромную пользу, снимали плотные повязки, закрывавшие им глаза.

Независимо от ежегодного торжества ослам, приводившим в движение мельничные жернова, отводилось несколько часов отдыха, когда они свободно паслись по соседству, лакомясь чертополохом. Это происходило, если неуклюжий раб плохо исполнял свои обязанности: недостаточно усердно обвевал хозяина веером или по неосторожности проливал несколько капель фалернского вина, наполняя чашу. За провинность несчастное существо немедленно приговаривалось к работе на мельнице. Его лишали имени, вместо чего звали как четвероногого – Asinus. Орудие его мучений, по изощренно-странной иронии, называлось яслями.

Иногда случалось, что свободному человеку, доведенному до крайней нужды, приходилось обращаться к этому тяжелому занятию, чтобы заработать на жизнь. Плавта обязали работать на мельнице, и нам известно, что некоторые из своих комедий он писал в краткие моменты досуга, дозволенного ему хозяином-мельником.

Впоследствии мельничный механизм претерпел важные модификации. Мы имеем в виду гидравлические мельницы, дата появления которых в Италии точно не известна, хотя Помпоний Сабин утверждает (но бездоказательно), что это открытие свершилось во время правления Юлия Цезаря. Такие мельницы существовали в Риме во времена императора Августа, и о них упоминает Витрувий. Спустя более чем шестьдесят лет Плиний говорит о них как о редких и необыкновенных приспособлениях.



Ручная мельница Плавта

Некоторые писатели считали, что hydraulæ или hydromilæ, водяные мельницы, были изобретены Витрувием и что этот

прославленный архитектор экспериментировал с ними, но этот факт был забыт или отвергнут после его смерти. Любознательные читатели, которые не боятся священной пыли, от времени покрывшей многие полезные, хоть и презираемые книги, себе во благо обратятся за советом к изданному в 1730 году научному трактату Гоэция о древних мельницах.

Древнегреческий историк и географ Страбон рассказывает о том, что водяную мельницу можно было видеть вблизи города Кабиры и дворца Митридата.

Тем не менее это полезное изобретение, без которого нам теперь не обойтись, за четыре века претерпело столь незначительный прогресс, что правители посчитали своим долгом защитить его, все еще редкое, но уже оцененное людьми, несколькими законами. Гонорий и Аркадий в 398 году издали указ, что любой человек, использовавший воду с мельниц для своей личной выгоды, будет наказан штрафом: ему придется уплатить золотом весом 5 фунтов, и каждый чиновник, поощряющий подобные действия, уплатит ту же сумму. Император Зенон поддержал этот закон и ужесточил его, добавив, что жилье или земля, к которым повернет вода с мельниц, будут конфискованы.

Жаль, что невозможно проследить точное время возникновения профессии мельника. Но, увы, практически во всех областях человеческой деятельности, служащих поддержанию жизни, мы обнаруживаем ту же неопределенность. Нам неизвестен период их открытия, и часто происходит так, что остаются лишь незначительные следы, по которым можно судить об их развитии. Напротив, нам довольно точно известны даты сражений или бедствий, уничтожавших род человеческий. Кровавые события оставляют неизгладимые впечатления.

Среди противоречивых мнений писателей древности самым вероятным кажется то, что водяные мельницы были изобретены в Малой Азии и на самом деле не использовались в Риме до правления Гонория и Аркадия.

При власти императора Юстиниана, когда готты осадили город, прославленный Велизарий подумал о постройке нескольких мельниц на Тибре. Задействованные им средства были просты и свидетельствовали о находчивости. Две лодки, прочно закрепленные на расстоянии 2 футов друг от друга, заставляли поток воды быстро направляться к гидравлическому колесу, подвешенному за ось между этими боковыми точками опоры. И это колесо вращало жернова. Эта система незначительно отличалась от придуманной Витрувием, которую тот описал на пять веков ранее. Небольшое колесо, прикрепленное к оси

гидравлического колеса, вращало третье колесо, присоединявшееся к оси верхнего жернова, а зерно высыпалось из расположенной выше воронки и падало между двумя камнями.

Эти жернова были сделаны из чего-то вроде пористой лавы, шероховатость которой поддерживалась или, скорее, обновлялась непрерывным трением.

Однако появление водяных мельниц не препятствовало применению ручных, чья особенность, дешевизна и легкость перемещения свидетельствовали в их пользу. Эти древние мельницы иудеев, египтян и греков времен героических свершений были высотой всего 5 футов. Каждая семья была обеспечена ими в требуемом количестве. В резиденции Улисса, великого царя маленькой Итаки, их насчитывалось двенадцать. Мельницы приводили в движение женщины, они были обязаны произвести определенное количество муки, чтобы возложенная на них задача считалась выполненной.

Вначале зерно смалывали в переносной ручной мельнице. У бриттов этим трудом занимались женщины и молодые девушки.

Тем не менее возможно, что водяные мельницы были известны в Англии уже в очень давние времена. Стратт цитирует отрывок из хартии Ульфера, датируемой 664 годом, которая подтверждает это предположение.

Было бы трудно назвать точную дату первого применения мельниц, однако Сомнер в своих «Кентерберийских древностях» сообщает нам, что англо-норманны в этой местности мололи зерно. Он говорит: «Иногда встречались ветряные мельницы неподалеку от женского монастыря за пределами Ридингейта, в котором была больница, дар монахинь: условия дарения были улажены сторонами и состояли в том, что монахини, неся на себе четвертую часть издержек по содержанию мельницы, получали четвертую часть дохода. И было это при царствовании короля Джона».

Отруби отделяли от муки с помощью сита. Из нее готовилось тесто и отправлялось в пекарни. Бедняки довольствовались лепешками, испеченными под золой.

Остается сказать о ветряных мельницах кое-что еще. Мы скажем, но совсем немного. Этот воздушный механизм, с которым считал необходимым сражаться мечом и копьем странствующий рыцарь Дон Кихот, память о котором будет жить вечно, был неизвестен до христианской эры ни у одного народа, чьи авторы донесли до нас хоть какие-нибудь свидетельства о своих цивилизациях, но ничто не доказывает отсутствия ветряных мельниц у других. У этого мнения имеются серьезные основания. В отрывке летописца Венцеслава в «Истории Богемии»

повествуется о том, что в этой стране первую водяную мельницу построили в 718 году от Рождества Христова и что прежде не использовали никаких других, кроме построенных на вершинах гор, которые приводились в движение ветром. Позже оказалось, что утверждение не вполне правдиво и что подобные мельницы появились в Европе около 1040 года с первыми крестоносцами, по их возвращении с Востока. Во всяком случае, этот вопрос, без сомнения, заслуживает упорного исследования учеными, а для гастрофила представляет лишь вторичный интерес. Для него не имеет особого значения, обязан ли он своим смолотым зерном дыханию зефира или илистому истоку реки. Все, что ему нужно, – это хорошая мука, потому что она входит в огромное число кулинарных рецептов. И прежде всего, из нее печется хлеб.

Глава 4
Манипуляции с мукой

Человек не всегда ел чудесный белый хлеб, печенье или воздушные пирожные, и многие века неискушенность его вкуса препятствовала придумыванию и пониманию тех кулинарных сочетаний и той науки хорошо жить, на постижение которых требуются время и серьезное изучение.

Позвольте нам вернуться назад, к 2000 году до н. э., и войти вместе с вами в шатер отца народов – Авраама. Мы могли бы провести вас к очагу каждого из девятнадцати патриархов, предшествовавших ему, но это уведет нас слишком далеко.

В его кочевом жилище Сара, почтенная подруга царя-пастыря, только что приготовила из муки и воды тесто: круглые плоские лепешки, которые она поместила в очаг, а потом посыпала горячей золой. Именно так и правители, и слуги готовили хлеб на Востоке. Иудеи, обитавшие в пустыне, не ели никакого другого. Этой простой и бесхитростной пищей утолял свой голод пророк Илия, отдыхавший под сенью можжевельника. Однако иногда, в определенных, торжественных случаях, иудеи использовали решетку, помещенную над углями, или сковороду, куда они выкладывали тесто. Эти различные лепешки, сухие, тонкие и хрупкие, чем-то напоминали еврейский пасхальный хлеб, который разламывали руками, без помощи ножа. Их называли lechem, лучшая и главная пища, ежедневно приготавливаемая матерью семейства. Обитатели Востока так высоко ценили хлеб, что считали его особым знаком уважения и гостеприимства по отношению к человеку, которому его предлагали. Боаз говорит Руфи: «Ко времени трапезы приди сюда и отведай хлеба, и обмакни маленький кусочек в уксус».

Употребление в пищу бездрожжевого хлеба, испеченного в золе, было обычным среди иудеев, тем не менее очевидно, что в древности они знали и использовали некое вещество, чтобы тесто поднималось, как на дрожжах. Они обозначали его словом seor. Возможно, это была разбавленная водой мука, оставленная для брожения. Плиний уверяет нас, что из всех способов изготовления аппетитного и легкого хлеба, к которым прибегали древние, этот самый простой.

Кажется вполне вероятным, что евреи научились изготавливать дрожжи у египтян. Период, когда встречается первое упоминание о них в Библии, подтверждает это предположение. Он относится к тому времени, когда Божий народ

собирался бежать от египетского рабства и готовился праздновать Пасху, накануне исхода в пустыню. Следовательно, вопреки обычному мнению, израильтяне знали, как печь хлеб, который легче переваривается и имеет лучший вкус, чем бесформенные куски теста, запеченные под золой, в сковороде или на решетке. Уже в очень глубокой древности, примерно четыре тысячелетия назад, у них были печи. Их изготавливали из кирпича или из глины. Впоследствии – из железа и латуни. Но в Священном Писании ничто не указывает на то, что уже существовала профессия пекаря, по крайней мере в тот ранний период истории, да и намного позже.

Главный пекарь или старший лакей, наказание и смерть которого предсказал Иосиф, когда толковал его сон, был египтянином и принадлежал фараону.

До сих пор нашим гидом была Библия, книга, не допускающая ошибок. А сейчас давайте погрузимся в таинственные и почти безграничные глубины мифической древности.

Согласно некоторым легковерным авторам, ужасающий Пан – самый страшный бог с лицом и ногами козла – обучил смертных искусству изготовления и выпечки хлеба. Даже само название этой пищи, говорят они, служит неоспоримым доказательством их утверждения. Другие, более рассудительные писатели отвечают, что оно ошибочно. Именно в греческом слове pan, обозначающим *все*, нам стоит искать этимологию названия питательного продукта, который употребляют с любой едой и который в нужде заменяет все. С этим соглашается каждый человек.

Кто-то посчитает это неопровержимым. «Но нет, – гордо восклицает другой толкователь, – слово происходит от pascere, на самом деле оно было довольно сильно изуродовано, пока дошло до нас».

Церера обучила греков культивировать зерновые. От Мегаларта и Мегаломеза они научились замешивать тесто и выпекать в печи. В благодарность жители Беотии возвели статуи и алтари в память о них, а немногим позже Греция смогла похвастаться тем, что обрела самых искусных в мире пекарей. Хлеб из Афин и Мегары пользовался заслуженной славой: его белизна изумляла, а вкус был неповторим. Этому сластолюбивому и непостоянному народу очень скоро приелся разумный и простой способ изготовления хлеба, и он посчитал необходимым смешать с тестом кучу ингредиентов. Так на свет появилось семьдесят два различных сорта в результате сочетания молока, растительного масла, меда, сыра и вина с мукой

наилучшего качества. Все эти разновидности имели общее название – artos, хлеб, но к каждой был прибавлен эпитет, чтобы не принять один сорт за другой.

Хлебный рынок в Афинах представлял собой весьма занятное зрелище. Женщины (поскольку этой торговлей занимался прекрасный пол) сидели у своих корзин в ожидании, пока Меркурий пошлет им покупателей, и горе тем, кто приходил поздно, или тем, чей злой гений приводил их сюда, чтобы придраться к качеству, количеству или цене товаров. Град каламбуров и колоритных грубых выражений посыпется на их голову. В этом искусстве никто не сравнится с женщинами с греческого рынка.

Некоторые продавали azumos, изысканный сорт сухого печенья, но довольно безвкусного, приготовленного без дрожжей, другие, неотразимые сирены, приглашали детей отведать ароматные artolaganos, в которых известный пекарь талантливо соединил вино, перец, растительное масло и молоко. Здесь глаза богатого эпикурейца блестели при взгляде на escarites, изготовленные из очень легкого теста, приправленные сладким молодым вином и медом, которыми наслаждались даже пресыщенные едой в завершение трапезы. Менее состоятельные люди делали выбор между горами dolyres и typhes: они были грубоваты и выпечены из ржи и ячменя. Светские дамы (petites maitresses) предпочитали воздушные лепешки под названием placites или сладкие melitutes, в которых самая лучшая и душистая мука замешивалась в тесто с драгоценным медом горы Имитос. И наконец, крепкий и сильный работяга из Пирея покупал tyrontes, хлеб, смешанный с сыром, к которому высшие классы общества питали отвращение и даже средний класс исключил из своего рациона.

Позвольте нам прибавить к вышеперечисленному, что греки пекли хлеб несколькими способами: одни – в печи, другие – под золой, над древесным углем или между двумя листами железа, напоминавшими наши вафельницы, под раструбом или с использованием металлического колпака с ободом поверху, над которым горел огонь. Для изготовления партии хлеба им требовалось 9 фунтов и 6 унций дрожжей на 12 бушелей муки. Что касается их печей, в сооружении которых греки были непревзойденными мастерами, то они всегда уделяли особое внимание тому, чтобы расположить их поблизости от ручной мельницы, чтобы различные процессы, которым должна подвергнуться пшеница, происходили с легкостью и быстротой.

Римляне долгое время были теми, кого называют pultiphagists (кашееды) за пристрастие к жидкой овсяной каше. Трудно

определить с точностью период, когда они стали отдавать предпочтение хлебу. Несомненно, жителям Рима он был знаком до 365 года его существования, поскольку при осаде Капитолия галлами Юпитер, взявший осажденных под свою защиту, не придумал ничего лучше, чтобы помочь им выбраться из трудного положения, чем явиться ночью к генералу Манлию и дать ему следующий совет: «Из всей муки, что есть у вас в запасе, испеките хлеб и бросьте его врагу, чтобы показать ему, что Рим не опасается голода». Эта военная хитрость, достойная фигляра, так понравилась Манлию, что он немедленно привел ее в исполнение. Галлы бежали, а великий Юпитер был очень доволен выдуманной им уловкой. Таким образом римляне избавились от толпы варваров.

Правдив этот короткий рассказ или нет, народ Ромула испытывал явное пристрастие к жидкой каше. Она была национальным блюдом, которое перестали давать солдатам, защитникам республики, когда поняли: чтобы выполнить столь нелегкий долг, нужна более питательная еда. Римляне готовили кашу из всех видов муки.

Царь Нума (1715 до н. э.) по совету нимфы Эгерии обучил своих подданных искусству слегка поджаривать зерно, превращать его в муку с помощью ступ и готовить кашу, которой он и себя любил порадовать.

Царская смесь впоследствии стала готовиться в общественных пекарнях, которые благочестивый государь отдал под покровительство могущественной Форнаки, богини доселе неизвестной, но которая вскоре стала объектом всеобщего страстного поклонения.

От каши до хлеба – один шаг, и римляне осознавали это. Так, это любимое ими блюдо утратило свою популярность и культ Форнаки тоже. Но с другой стороны, отовсюду по-прежнему доносился аромат лепешек, приготовленных на каменных плитах под очагом, на углях, в маленьких колоколообразных печках и больших формах для выпечки, пока, наконец, не появились духовки.

Римляне начали строить их во время правления Тарквиния Суперба, примерно за 630 лет до наступления эры христианства. Это были неподвижные, крепкие конструкции, очень напоминающие сегодняшние. Нанимали мужчин, которые должны были поддерживать в печах необходимый жар. Их полезная профессия (благодаря странным капризам, которые тиранически управляют социальной иерархией) стала одной из самых жалких и ужасных в столице Древнего мира. Было приказано строить печи как можно дальше от жилищ, чтобы

предотвратить несчастные случаи, которые мог вызвать огонь. Необходимая мера предосторожности там, где собиралось такое множество неосмотрительных веселых старых сплетниц, которые ежедневно приходили печь свой хлеб.

Когда-то эти достойные плебейки развлекались, предаваясь безудержному веселью, которое заключалось в том, что они свободно и щедро злословили в адрес соседей, рассказывая друг другу мельчайшие подробности скандалов, подслушанных здесь и там, у добряков, живущих поблизости. С тех пор эти общественные места, где люди трудились и непрерывно болтали, стали называть «пекарнями сплетников».

Эти радостные встречи продолжались до прибытия в 170 году до н. э. греческих пекарей, последовавших за победоносными армиями республики, которые возвращались из Македонии. Они произвели настоящую революцию в искусстве изготовления хлеба: изменили вкусы своих господ и постепенно вошедшая в поговорку бережливость завоевателей мира уступила место изысканности и чудесным лакомствам тех, кого они подчинили.

Римляне понимали, как важно сберечь талант чужеземцев и обернуть его на благо нации. Придерживаясь таких взглядов, они дали в помощь мастерам их римских коллег, и впоследствии сформировалась своего рода ассоциация, которую ни один член не мог покинуть ни под каким предлогом.

Профессию отца наследовал сын, а тот, кто женился на дочери пекаря, сам становился пекарем. Иногда один из этих привилегированных ремесленников удостаивался высокого положения сенатора. Так проявлялось уважение к людям этой профессии. В этом случае пекарь был обязан отказаться от своего состояния в пользу того, кто занял его место. Однако он мог отвергнуть почести и остаться у своей квашни. Союзы с гладиаторами и комедиантами были запрещены. Закон провозглашал, что виновный в таком бесчестье сначала будет бит плетьми, потом – изгнан, а всю его собственность конфискуют в пользу общества. И наконец, пекарь-транжира приравнивался к бесчестному, несостоятельному должнику и исключался из ассоциации.

Приведенные выше подробности некоторых положений закона, касающихся этого интересного объединения, достаточно доказывают, какую важность придавало ему римское правительство и как горячо поддерживало.

Пекари Рима получали из общественных амбаров все, что им требовалось, по фиксированной цене, установленной магистратом. Если чиновник, на которого было возложено распределение, выдавал зерно плохого качества или вымогал

взятку, чтобы обеспечить хорошим, его лишали чина и он навсегда становился подмастерьем у пекаря.

Независимо от общественных пекарен, число которых при Августе возросло до 329, существовали пекарни в домах богатых людей. Рабы, чьим единственным занятием была выпечка хлеба, непомерно поднимались в цене, преуспев в своем ремесле. Они использовали переносные печи, сделанные из железа или керамики, в которые помещались раскаленные докрасна угли. Иногда применяли круглый латунный сосуд с крышкой и ставили его в огонь. В домах, где царила роскошь, имелось нечто подобное серебряным формам, из которых доставали готовый хлеб и подавали гостям.

Совершенно необходимо погрузиться в частную жизнь римлян и не пренебрегать ни одним из их домашних обычаев (рассказы о них разбросаны там и тут, в трудах серьезных историков и опасно-фривольных поэтов), если мы хотим составить правильное представление о чрезвычайной утонченности, даже в самых обычных вещах, которую проявляли богатые граждане.

В наше время народы вполне удовлетворяет более или менее белый хлеб, и даже без особых жалоб они переносят определенные недозволенные смеси, в которых иногда странно соединяются разные неоднородные вещества. В Риме такого не было. Префект, ведавший продовольствием (prǽfectus annonǽ), добросовестно и внимательно следил, чтобы запасы хлеба были достаточными, за тем, чтобы хлеб имел должный вес и отличные качества и был изготовлен из наилучшей муки, какая только была в общественных амбарах.

Как мы уже отмечали, это было одной из самых важных забот правительства, которое желало блюсти интересы народа, требовавшего хлеба и зрелищ, и чья ярость не знала границ, когда он оказывался в плену голода.

Римляне тщательно изучали малейшие изменения, которые требовалось внести в искусство выпечки хлеба: они исследовали способы применения дрожжей и экспериментировали с новыми сортами. Вот какой рассказ донес до нас Плиний.

«Они очень заботились о просе для дрожжей, смешивали его со сладким вином, в котором оставляли его бродить в течение года.

Также использовали пшеничные отруби, на три дня замоченные в сладком белом вине и высушенные на солнце. Определенное количество отрубей разбавляли во время приготовления хлеба, который оставляли бродить в самой лучшей пшеничной муке, а после соединяли со всей массой.

Только что упомянутые дрожжи изготавливались в период сбора винограда. В другие времена года их заменяли следующим образом: посуда с двумя фунтами ячменного теста ставилась на раскаленные докрасна угли и нагревалась до закипания. Потом оно раскладывалось по сосудам до прокисания.

Очень часто дрожжами обеспечивало только что приготовленное тесто. До того как в массу добавляли соль, от нее отделяли небольшой кусок, а затем оставляли прокисать. Такие дрожжи можно было использовать уже на следующий день.

Прославленный естествоиспытатель, который сообщает нам эти детали, рассказывает, что в его времена галлы и испанцы, изготовив напиток из пшеницы, оставляли пену, благодаря которой поднималось тесто, и что их хлеб был легчайшим из всех».

Трудно составить представление о поразительном разнообразии, которое внес Рим в приготовление столь обычного и универсального продукта, как хлеб. Его названия, форма и аромат указывали на разные классы общества, которые этот хлеб употребляли. Существовал хлеб сенаторов, всадников, граждан, простого люда и крестьян.

Давайте пройдемся по просторным галереям, находящимся под великолепными сводами. Впереди нас – ediles (эдилы). Они наведываются в магазины. Это – Forum Pistrinum, или хлебный рынок. Год выдался добрый. Septier (5 бушелей) пшеницы стоит всего 25 шиллингов, и всяческой провизии в Риме – в изобилии. Здесь также немало чужестранцев, влекомых любопытством, поскольку Веспасиан готовится со всей торжественностью поместить в храм Мира мощи, привезенные из Иерусалима.

В центре огороженного места видна статуя Весты, богини, которой поклоняются пекари. Впереди и по всей галерее открытые прилавки ломятся от множества круглых булок и караваев, одинаковых по форме и по весу: все они в 5 дюймов толщиной, поверхность разделена восьмью прорезями, то есть сначала они поделены поперек, а потом еще на четыре части. Эти бороздки сделаны в тесте, чтобы хлеб легче ломался.

Нетитулованные граждане Рима и хозяева магазинов отдают предпочтение этому сорту домашнего хлеба, имеющего самый простой состав: мука, вода, соль.

Здесь и там вы обнаружите несколько корзин, наполненных крупными сухими печеньями. Они назывались autopyron; это грубая, черная пища, смесь отрубей с небольшим количеством муки, которую готовили исключительно для собак и рабов.

Вы видите того громадного мужчину, с чрезмерно большими конечностями, который прохаживается с глупым видом, а вся его

маленькая голова испещрена шрамами? Торговцам известно, кто он по профессии, и один из них предлагает ему хлеб athletæ's (хлеб *атлета*), замешенный без дрожжей, с мягким белым творогом. Это тяжелая пища, но люди его класса едят ее с удовольствием. А вон тот коренастый пекарь прямо перед нами… ему принадлежат два самых просторных магазина на рынке, по левую сторону от статуи. Он – один из богатейших членов ассоциации и главный поставщик хлеба для армии. Огромные мешки, симметрично расставленные перед ним, наполнены печеньем buccellatum, или сухарями для военных отрядов.

Его сосед по прозвищу Грек родился в Афинах. Он в моде у властителей, сенаторов и римских сибаритов. Кто, как не он, так хорошо осведомлен в искусстве смешивать соль, растительное масло и молоко с наилучшей пшеничной мукой; изумительное сочетание рождает известный хлеб Каппадокии, который подают только к столу богатых. Вместе с artoplites, легким хлебом, сделанным из самой хорошей пшеничной муки и испеченным в формах, это единственный сорт, который могут есть утонченные господа. Если бы мы не опасались утомить вас, то показали бы еще много других сортов хлеба, которыми изобиловал Forum Pistrinum, потому что там он – на все вкусы, для всех сословий: от формового artopticii, самого питательного и легко перевариваемого, до furfuraceus, массы из неудобоваримых отрубей, который самые необузданные скифские дикари не могли проглотить безнаказанно для себя. Мы бы рассказали вам о хлебе astrologicus, тесто для которого напоминает то, что мы готовим в наши дни для фритюра, обычно называемого взбитым жидким тестом.

Также мы поведали бы о cacabaceus, обязанном своим приятным и пряным вкусом воде, что прежде закипает в чем-то вроде бронзовой кастрюли, и о хлебе siligineus, выпеченном из самой лучшей муки. Его приготовление является сложным и утомительно-трудоемким процессом, но это не важно: если вдруг эпикуреец проголодается, то предпочтет именно этот хлеб.

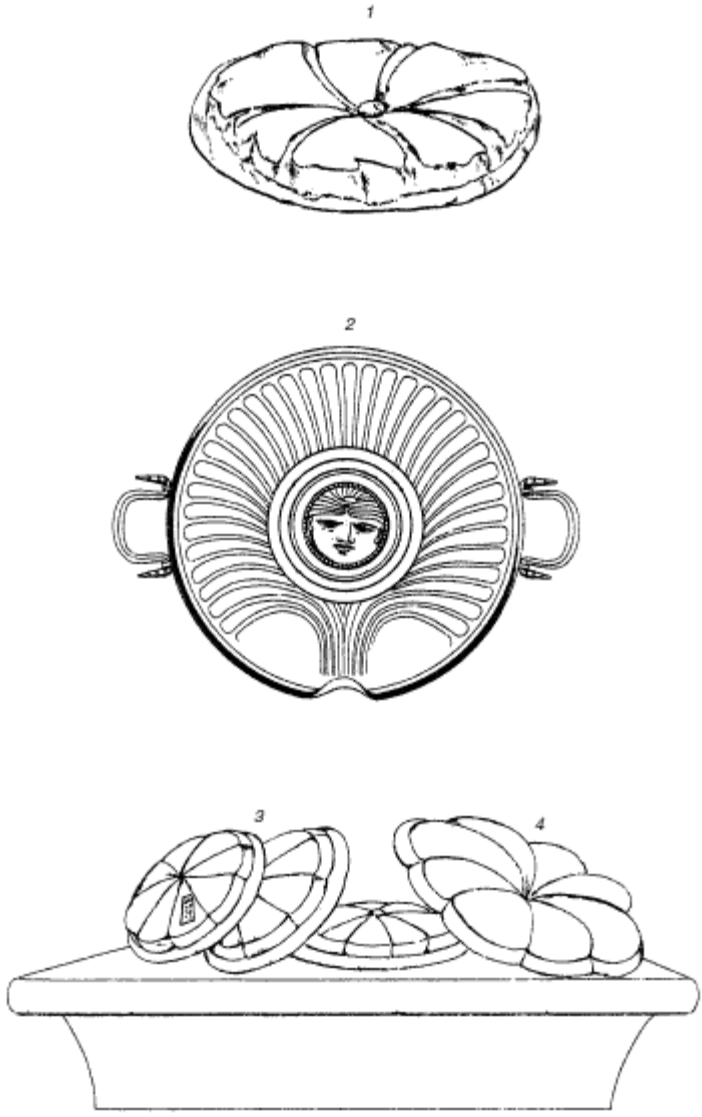
Нам не следовало бы забывать и о panis madidus, сорте теста из молока и муки, которым модницы и женоподобные денди намазывали перед сном свои лица, чтобы сохранить свежесть и привлекательность.

Но это перечисление может показаться вам пустым и не имеющим конца. Засим позвольте покинуть рынок и помочь в распределении хлеба народу civilis, по 13 унций на человека. Потом мы окинем беглым взглядом все разнообразие злаков, помимо пшеницы, которые в том или ином виде употребляются в пищу.

Обычаи, существовавшие в Средние века, нельзя проиллюстрировать лучше, чем в приведенных ниже любопытных заметках.

Норманнские короли подчиняли пекарей власти очень суровых законов, когда дело касалось веса хлеба и его цены. Первый раз проступок наказывался конфискацией хлеба, второй раз – штрафом, третий – позорным столбом.

Святой Луи создал свод правил для пекарей Парижа. Он запретил им печь в воскресные дни и по праздникам под страхом наказания штрафом в 18 су и определенным количеством хлеба. Но он же дал им разрешение открывать свои магазины и продавать товар в любой день года без исключения.



Каппадокийский хлеб: 1 – в Геркулануме были обнаружены два целых каравая хлеба одинакового размера 13,5 дюйма в диаметре 3,5 дюйма толщиной. На обоих сверху было сделано восемь насечек, то есть впервые обозначен крест. Между ними были сделаны и другие насечки. Некоторые части отмечены оттисками; 2 – в Помпеях, в магазине поблизости от Пантеона, были найдены бронзовые формы для выпечки хлеба; 3 – каппадокийский хлеб, испеченный в форме, найденной в Помпеях; 4 – форма для выпечки

В XVII веке было сделано новое распоряжение, относившееся к пекарям. Они оказались обязаны печь «ежедневно и всегда

иметь в продаже три сорта хлеба, а именно: pain de chalis, весом 12 унций, pain de chapitre, весом 10 унций и черный домашний хлеб – весом 16 унций. Каждый сорт должен стоить douze deniers (полпенни) и отмечен пекарем собственным особым знаком». Им также было позволено изготавливать «булочки и другие виды продукции», но не выставлять их на продажу «под угрозой штрафа в четыреста парижских ливров, (чуть больше 12 фунтов стерлингов).

В XIV веке пекари, достигшие вершин мастерства, допускались в Париж, и происходило это следующим образом. Когда молодой человек уже успешно научился веять зерно, просыпать муку через сито, замешивать тесто и руководить другими, он мог, уплатив некоторое количество денег королю в качестве свидетельства верности и повиновения, претендовать на открытие собственного дела. Спустя четыре года, после прохождения определенных формальностей, его принимали как мастера. В назначенный день он выходил из дома и шел по направлению к резиденции старшего пекаря. Все его коллеги, проживавшие в том же городе, следовали за ним. Потом дарил главному мастеру новый горшок, наполненный орехами, говоря: «Мастер, я завершил четырехлетнее обучение. Вот мой горшок орехов». Старший спрашивал у секретаря, правдивы ли эти слова, и, получив утвердительный ответ, возвращал горшок претенденту, который разбивал его об стену, и сразу же был причислен к мастерам.

Позвольте нам подвести некоторые итоги и перечислить сорта хлеба, которые были в ходу в ту эпоху: обычный, просто изготовленный из муки, воды, соли и дрожжей, которым славились Шайи и Гонесс; хлеб, приготовленный на горячей воде, pain échaudé (в Англии его бы назвали запеченными клецками); хлеб, сделанный из муки наивысшего качества, который долго толкли двумя палками (измельченный хлеб); хлеб из наилучшей и чистейшей муки (из которой делали печенья), слегка запеченный – бублик; хлеб из тонкой муки, замешенной с маслом и посыпанный цельной пшеницей – овечий; хлеб из тонкой муки, яиц и молока (рождественский); и, наконец, ржаной, замешенный со специями, медом или сахаром (имбирный).

Глава 5
Зерновые (frumenta)

Любезный читатель, пусть латинское слово, которое служит названием этой главы, не пугает вас. Стерпите это, принимая во внимание наше обещание редко просить о подобном одолжении. У латинян это слово обозначало все растения, имевшие колосья с зерном, которое можно было превратить в муку. Никогда не было более простого обозначения.

Ячмень притязает на первое место среди злаков второй категории. Греки почитали его счастливым символом плодородия, а древние жители Италии дали ему название hordeum, которое, возможно, вызывало в их памяти воспоминание о том, как человек использовал ячмень до того, как узнал о пшенице (exordium).

Иудеи оценивали ячмень очень высоко, и в их священной истории при упоминании плодов, которые рождает земля, он обычно приравнивается к пшенице. На любимой ими местности произрастают оба злака: Сови предложил Давиду пшеницу и ячмень, а Соломон обещал 20 тысяч мешков пшеницы и столько же ячменя работникам, занятым рубкой ливанского кедра.

Любовь греков и римлян к этому зерну не простиралась столь глубоко, как у иудеев. В Риме ячмень был пищей толпы. В Лакедемоне и Афинах – единственным пропитанием гладиаторов и народа. Из ячменя готовили жидкую кашу (alphiton), состав которой был предельно простым и вряд ли бы соблазнил современного Лукулла. Вот рецепт этого древнего национального блюда: у огня или в печи высушите 20 фунтов ячменной муки, затем слегка поджарьте ее. Добавьте 3 фунта муки крупного помола из льняного семени, полфунта семян кориандра, 2 унции соли и необходимое количество воды. К этой смеси ингредиентов итальянские эпикурейцы добавляли немного проса, чтобы она стала более однородной и нежной.

Это кулинарное сочетание должно показаться недостойным тех народов, чью гастрономическую славу не смог затмить никто в целом мире. По этой причине позвольте нам поскорее восстановить их репутацию людей со вкусом и исключительно разумных, предложив более изученный рецепт, в поддержку которого высказывались Архистрат и Апиций: возьмите перловую крупу, истолките в ступке, используйте только получившуюся муку. Положите ее в кастрюлю, постепенно влейте немного самого лучшего растительного масла с той уверенностью, что

дает в руки лишь знание науки, и тщательно размешайте. Медленный, равномерный огонь послужит ее правильному приготовлению. Кроме того, не забудьте через определенные промежутки времени сдабривать кашу нежной подливкой из сока жаркого, приготовленного из молодой жирной курочки или сочного ягненка. Непрестанно следите до закипания, чтобы оно произошло не слишком быстро и восхитительная смесь не перелилась через края посуды. И когда ваш искушенный вкус поведает о том, что блюдо достойно ваших гостей, представьте его нетерпеливо ожидающим трапезы гурманам.

Итак, оказывается, что древние были знакомы с перловкой и ячменным отваром. Последний получил признание диетического напитка (ptisana), который мы связываем лишь с меланхолическими воспоминаниями. Гиппократ не только признавал достоинства и качества этой пищи, но также наградил этот сладкий и невкусный напиток, который наши доктора прописывают своим пациентам, как делал и провидец с острова Коса, высочайшей похвалой. В то время ячменный отвар назывался «бульоном».

Овес занимает почетное место после ячменя. Плиний считал эти два растения аналогичными, и хозяин поля, засеяв его ячменем, во время сбора урожая может одновременно собрать и овес, а у его соседа может все получиться наоборот. В наши дни природа не склонна к таким проказам, и наши фермеры вполне уверены, что заботой, трудом и с Божьей помощью они соберут со своих полей то, что посеяли.

> «Чтобы черный овес приобрел стойкий аромат ванили, вымойте семена, минуту кипятите в воде и вываривaнием, как при получении картофельной муки, получите отличный крем.
>
> В Нормандии и Нижней Бретани из овсяной муки готовят деликатесный суп. Вот каким образом он получается. Берут белый овес и помещают в печь. Когда он достаточно подсушится, его веят, очищают и относят на мельницу, жернова которой недавно были заточены. Мельник заботится о том, чтобы они располагались чуть на расстоянии друг от друга и не раздробили зерно. Таким образом, они удаляют с овса всю тонкую пленку» (Парментье).

Греки и римляне знали цену овсяной муке. Они готовили из нее жидкую кашу, как мы уже описывали, а также питательное и жирное молоко, которое они делали тем же способом, что и мы.

Рис они ценили не меньше. Они считали его полезным и

целебным для легких, поэтому он рекомендовался в случаях заболевания туберкулезом и лицам, подверженным кровохарканью.

Просо[8] получило свое название из-за большого числа семян. Во времена Страбона оно в изобилии росло в Галлии. Плиний смело заявляет, что никакое зерно так не набухает в процессе приготовления, и уверяет нас, что из единственного бушеля проса весом всего 20 фунтов получается 60 фунтов хлеба. Этот натуралист также говорит о другом сорте проса, родом из Индии, которое в Италии культивировали всего десять лет. Стебель напоминает тростниковый и часто достигает высоты 10 футов. Этот сорт так плодороден, что из одного зерна вырастает бесчисленное количество колосьев.

Некоторые авторы относят panic grass (просо) к пшенице, потому что некоторые народы пекли из него хлеб. Высшие классы римского и афинского обществ всегда противились его плохому вкусу. Они предпочитали спельту, или красную пшеницу, великолепное зерно, которое было в большой чести у латинян, если мы можем доверять милому письму, написанному Плинием-младшим Септилию Клару по случаю обеда, на котором последнему не удалось присоединиться к гостям. Помимо прочих изысканных блюд, которыми Плиний желал потчевать своего друга, он приказал испечь лепешку из спельты. Мука из этой пшеницы составляла основу для приготовления карфагенского пудинга, который читатель может при желании попробовать. Вот его рецепт.

Карфагенский пудинг. Положите в воду фунт муки из красной пшеницы. Вымочите некоторое время. Затем положите в деревянную миску, добавьте 3 фунта сливочного сыра, полфунта меда и одно яйцо. Смесь хорошо взбейте и готовьте в сотейнике на медленном огне. Если сочтете это блюдо недостаточно изысканным, попробуйте следующее: когда вы просеете через сито немного муки из спельты, поместите ее в деревянную посуду с небольшим количеством воды, которую надо обновлять дважды в день в течение десяти дней. В конце этого срока выжмите всю воду и переложите массу в другую посуду. Она должна иметь консистенцию густого осадка. Пропустите ее через кусок новой ткани и снова повторите последнюю процедуру. Высушите массу на солнце, а затем вскипятите с молоком.

Что касается точной приправы этого изумительного римского блюда, пропорции подскажет ваше собственное чутье.

Позвольте не опустить и упоминаний о том, что греки называли erupmon, латиняне – irion и современные народы называют *индийской пшеницей.* Это растение полезно и легко

переваривается. Оно было известно в Италии во времена Плиния, в период, когда крестьяне изготавливали сорт рассыпчатого тяжелого хлеба, возможно чем-то похожего на тот, что все еще пекут на юге Франции.

Со времен голода 1847 года этой муке уделяется огромное значение. Большое ее количество было импортировано в Англию из Америки, где она широко используется в домашнем хозяйстве. Когда зерно еще зеленое, его нежная мякоть – отличная еда. Разнообразные достоинства этой муки, однако, недостаточно хорошо известны, чтобы мир узнал о всей ее пользе. Привычки и предрассудки препятствуют ее широкому употреблению.

Римляне ели ее и в качестве приготовленного на скорую руку пудинга, слегка подрумяненного или жареного, немного посолив. Автор, в равной степени замечательный как своим изящным и легким стилем, так и справедливостью наблюдений, сообщает, что в наши дни индийцы, обитающие на неплодородных равнинах Марвара, никогда не используют это зерно по-другому.

Таковы основные злаки, которые древние почитали достойными своего внимания или дозволяли появляться у себя на столе, в большем или меньшем количестве, в зависимости от того, насколько они эти зерновые ценили. Вероятно, поварам, которым были хорошо знакомы капризы их привередливых господ, в период расцвета гастрономического искусства в Риме и Афинах пришлось позаимствовать кое-что из химии, имевшей отношение к кулинарии. Тогда они узнали такие успешные и чудесные способы для придания разным сортам зерновых изысканности и особой ценности, которыми ныне уже не обладают. Чего нельзя было ожидать от Фибронов, Мифекосов, Сотеридов? Последний, Сотерид, продемонстрировал такое мастерство, что сделало ему великую честь, и мы просто обязаны упомянуть его.

Царь Вифинии, Никомед, был охвачен странным, непреодолимым и страстным желанием, осуществление которого не терпело отсрочки. Он приказал послать за своим поваром, Сотеридом, и велел ему немедленно приготовить целое блюдо гольца[9]. «Голец, мой господин! – воскликнул искусный, но испуганный повар. – Во имя всех богов, покровителей царства, где я раздобуду эту рыбу в столь поздний ночной час?» Цари едва ли выносят сопротивление своей воле. Никомед не славился терпением, когда его одолевал голод. «Подай гольца, я сказал! – ответил он жутким голосом, – или…», и вселяющее страх многозначительное выражение его лица заставило несчастного повара прекрасно уяснить себе, что он либо послушается, либо вручит свою жизнь в руки управляющего дворцом. Альтернатива

не была лучезарной. Однако Сотерид придумал, как выбраться из затруднения. Он заперся в своей лаборатории, очистил от кожуры несколько продолговатых редисок и придал им форму роковой рыбы, сдобрив растительным маслом, солью, черным перцем и, несомненно, еще несколькими ингредиентами, секрет которых прославленный chef (шеф-повар) потомкам не передал. Затем, держа в руке блюдо с безукоризненно выглядевшей «жареной рыбой», он отважно предстал перед властителем, который торопливо ходил туда-сюда в ожидании его прихода. Царь Вифинии съел все, а на следующий день заявил своим придворным, что никогда прежде не ел такого вкусного гольца. Это отступление, которое читатель любезно нам простит, достаточно хорошо показывает, до какой степени мастерства было доведено в древности искусство кулинарии, и этот труд послужит тому, что в изобилии представит вам новые доказательства.

Мы уже много внимания уделили злакам. Теперь будем говорить о зернах и семенах, которые являются основой или необходимыми дополнениями различных блюд.

Глава 6
Зерна. Семена

Одними из самых важных были семена *горчицы.* Пифагор утверждает (и никто не противоречит его утверждению), что эти семена занимают первое место среди пищевых продуктов, оказывающих быстрое положительное воздействие на мозг. На самом деле древние приписывали горчице те же свойства, что и мы.

Согласно их мнению, горчица возбуждает аппетит, придает пикантность мясу, укрепляет желудок и содействует пищеварению. Говорят, она больше подходит раздражительным, чем флегматичным людям; и древние рекомендовали больше употреблять горчицу летом, чем зимой.

Любезный Плиний, всегда склонный без малейшей проверки принимать любые рассказы при условии, что они содержали лишь незначительные преувеличения, был убежден и утверждает, со свойственным ему чувством юмора, что это растение – эффективное лекарство от укусов самых ядовитых змей: необходимо лишь приложить его к ране. И кроме того, если горчицу принять внутрь, то можно не бояться ядовитого эффекта от употребления определенных грибов. Доктора века XIX, очевидно, мало склонны перенимать метод, рекомендованный достойным натуралистом.

В Библии семя горчицы упомянуто лишь в качестве сравнения, а о его пищевых свойствах нигде не говорится.

Римляне и вслед за ними другие народы добавляли это семя для брожения в молодое сладкое вино. Возможно, именно здесь стоит искать происхождение слова mustard (*англ.* горчица): mustum ardens (жгучее молодое вино). Некоторые авторы кулинарных книг указывают на другое происхождение слова, обычно непринимаемое. Они говорят, что эта приправа раньше называлась sauve или senevé. Только к концу XIV века это название изменилось. Филипп Лысый, герцог Бургундский, выступил против восставших жителей Гента. Дижон обеспечил его для похода тысячей вооруженных солдат, и правитель в благодарность, среди других привилегий, пожаловал горожанам возможность служить в его армии под девизом «Moult me tarde». Эти слова были выгравированы на главных воротах Дижона, но, по несчастью, среднее слово оказалось уничтоженным, а оставшиеся два, moult tarde, у многих вызывали улыбку при мысли о дижонцах. И поскольку они торговали горчицей (senevé),

эти зерна в насмешку назвали moutarde. Придя из Дижона, название сохранилось и в наши дни. Если этимология слова и не правдива, то, по крайней мере, оригинальна.

Кориандр, по мнению римлян, обладал теми же свойствами, что горчица. Другими словами, они признавали, что он действует на организм укрепляюще и способствует пищеварению. С большой пользой они применяли кориандр в летнюю жару: в истолченном виде смешивали его с уксусом и заливали смесью любое мясо, что прекрасно позволяло сохранять его свежесть.

Плиний относит горькие семена *люпина* к похожим на пшеницу. Он говорит: если вымочить эти семена, в кипящей воде они станут такими мягкими, что их можно есть. Зенон из Кития придерживался того же мнения. Этот философ, при всей своей мудрости, не мог не проявлять свой дурной характер, временами даже по отношению к своим друзьям, но становился очень любезным после того, как осушит несколько чаш изысканного вина. Однажды его попросили объяснить такой контраст в поведении. «Это очень просто, – ответил философ. – Я по природе как люпин: его горечь непереносима, пока не промочишь, но он приобретает исключительную мягкость, когда хорошо пропитается жидкостью».

Однако мы сильно сомневаемся, что это растение когда-нибудь было в чести у ценителей и людей с тонким вкусом.

Пользующийся в кулинарии большим авторитетом Ликофон из Халкиды с некоторым пренебрежением отмечал, что «это презренное растение вряд ли достаточно пригодно даже в качестве простой пищи для черни или угощения гостей за столом у нищего».

Люпин, главным образом, шел на корм скоту, и не без причины. Если это правда, то 20 фунтов было достаточно, чтобы откормить быка.

Любители этимологии, которых можно отнести к почитателям логогрифов, пришли в восторг, обнаружив следующее: «Латинское название lupinus было дано этому растению, потому что оно истощается и разрушает землю вокруг себя, как волк уничтожает и поглощает стада». После чего они с гордостью воскликнули: «Lupinus á lupo!»

В то время, когда боги не предъявляли больших требований, а были удовлетворены скромными жертвоприношениями, люди приносили на алтари буханки хлеба из муки *льняного семени* крупного помола. Бессмертные благодарно принимали дар, хотя, определенно, сегодня такой хлеб нас бы особенно не соблазнил.

Азиаты впоследствии придумали толочь льняное семя, поджаривать его и смешивать с медом. Лепешки оказались

слишком хороши, чтобы отдавать их божествам, поэтому они съедали вкусную еду сами.

При жизни Плиния жители Ломбардии и Пьемонта ели хлеб плохого качества, который даровали и богам. При этом они находили его весьма приятным на вкус. С тех пор их пристрастия изменились в лучшую сторону.

Упомянем и *коноплю*, cannabis, семена которой древние поджаривали и подавали на десерт.

Глава 7
Овощи

Все народы сажали овощи и считали их достойными своего особого внимания. Иногда даже путали многие из этих растений со злаками, потому что из них получали муку и готовили хлеб, особенно в голодные времена.

После Всемирного потопа, когда Бог заключил соглашение с Ноем, говоря о пище человека, он произнес: «Даже зеленые травы, которые дал Я тебе, послужат тебе». Впоследствии авторы священных книг часто, в своей простой и интересной манере, говорят о том, как иудеи нашли овощам самое разнообразное применение. Исав, мучимый голодом, за блюдо чечевицы продал свое право первородства Иакову.

Среди даров, полученных Давидом от Сови, были фасоль, чечевица и высушенные бобы. При дворе вавилонского царя Навуходоносора четверых иудейских детей накормили овощами. Думаем, этих фактов достаточно, и нет смысла приводить больше.

Герои Гомера, эти мужи, закованные в латы из железа и латуни, чьи ужасные удары несли смерть и опустошение, отдыхали после своих подвигов, угощаясь тарелкой фасоли или гороха. Святая простота гомеровской эпохи! Патрокл чистил лук! Ахиллес мыл капусту! Мудрый Улисс собственноручно жарил говяжий филей!

Однажды сын Фетиды принимал в своем шатре делегацию, посланную греками, которая явилась упрашивать его вступить в союз с Агамемноном. Молодой герой, которого можно было обвинить только в гордости и страстности, пригласил этих достойных персон к обеду и, с помощью своего друга, устроил великолепное пиршество, где самое заметное место занимали блюда из овощей.

Шестнадцать греческих авторов посвятили свои труды глубокому изучению качеств этих полезных растений. До нас не дошли их сочинения, но имена вписаны в сокровищницу гастрономического искусства, которую Атеней, этот грамматик, философ и эпикуреец, завещал как размышление потомкам. Но расцвета эта интересная отрасль кулинарии достигла главным образом у римлян. Они поведали нам, что огромное семейство растений стало называться овощами (legumina), поскольку они отбирались и собирались вручную. Самые знаменитые огородники гордились своим умением готовить почву, на

которую всецело полагались, своим вниманием к ней и свойственными им добродетелями Гигеи. Языческое богословие также посвятило нескольким растениям религиозные церемонии, а некоторые народы даже считали их достойными своего почитания и окуривания ладаном.

Еще один факт послужит тому, чтобы показать, до какой степени простиралась восторженная привязанность римлян к бобовым растениям. Нам известно, что знаменитые семьи не считали ниже своего достоинства носить фамилии, происходившие от названий некоторых из этих растений: имена Фабий, Цицерон и Лентул, таким образом, являются производными от всем известных слов: фасоль (faba), горох (cicer arietinum) и чечевица (lentil). Выдающийся оратор, только что упомянутый нами, однажды предпочел устрицам и миногам, которых обожал, блюдо свеклы. Правда, что с тех пор, как был обнародован закон Лициния, который позволял мясо, но немного, и овощи, в большом количестве, римские сибариты изобрели потрясающие рагу из грибов и зелени. Поэтому правда, что человеческий гений особенно развивается в трудных обстоятельствах, и кулинарное искусство, возможно, обязано славой и совершенством, которые оно обрело, преградам, всегда готовым появиться со стороны его грозного врага – экономности.

Апиций, этот мудрый кулинар-химик, который благородно потратил огромные средства на изобретение новых блюд и который покончил с собой, потому что остаток его состояния оказался для него недостаточно велик, чтобы продолжать жить (хотя кому-то другому он бы показался весьма внушительным), показывает нам, как, по его мнению, удобнее всего сохранить овощи. «Отберите не совсем зрелые, положите в сосуд, покрытый смолой. Закройте герметично».

Читатель выберет сам между этим способом и теми, что с тех пор были открыты наукой.

Устав капитула (или законы) Шарлеманя вдается в некоторые поучительные подробности, когда речь идет об овощах. Он сообщает нам, что латук-салат, кресс-салат, цикорий-эндивий, петрушка, кервель, морковь, лук-порей, репа, репчатый лук, чеснок, зеленый лук и лук-шалот должны расти только в императорских садах-огородах. Шарлемань продавал все эти овощи и получал значительный доход.

Андерсон делает следующее наблюдение (относящееся ко времени до 1548 года), которое на основании своей оригинальности заслуживает нашего упоминания. «Англичане, – говорит он, – едва ли культивировали хоть какие-нибудь овощи ранее чем двести лет назад. В начале правления Генриха VIII ни в

одной части королевства не выращивали ни салат, ни морковь, ни капусту, ни редис, никакие другие съедобные растения. Они появились из Голландии и Фландрии».

Согласно автору труда, изданного в Лондоне в 1723 году, «облегчая жизнь бедняков и уплачивая старые долги, не вводя новые налоги», сама королева Екатерина не могла раздобыть к обеду салат. Король был вынужден пригласить садовника из Голландии, чтобы выращивать зелень, которой в наши дни Англия обеспечена, возможно лучше, чем любая другая страна в Европе.

Андерсон утверждает (1660), что цветная капуста была неизвестна англичанам до времен Реставрации. И наконец, автор «Английского государства», вышедшего в свет в 1768 году, отмечает, что спаржа и артишоки появились лишь за несколько лет, предшествующих этой дате.

Глава 8
Сушеные овощи

Бобы

Это простое растение в древности посвящали мертвым. Ее приносили в жертву богам преисподней, а ее тайные свойства пробуждали ночью духов и призраков. Фламин Юпитера не мог есть фасоль. Ему было запрещено притрагиваться к ней или даже произносить название, поскольку на этом роковом растении имеется небольшое черное пятнышко – символ смерти.

Пифагор и его последователи тщательно избегали этой зловещей пищи в страхе подвергнуть отца, сестру или любимую жену опасности: разжевывая фасоль, причинить мучения духам. Ведь никому не известно, где блуждающие души могут оказаться в течение своих многочисленных переселений.

Авторитетные писатели называют причиной этого воздержания от употребления фасоли то, что она трудно переваривается, притупляет сознание тех, кто ею питается, а куры, клюющие фасоль, перестают нести яйца. Что тут еще сказать? Гиппократу, при всей его мудрости, были свойственны некоторые из этих непонятных страхов, и он опасался за своих пациентов в период цветения фасоли.

Несмотря на такие странные предрассудки, у этого растения было множество просвещенных защитников. Зеленым оно подавалось на столы, славившихся изысканными кушаньями. А когда полностью созревало, часто заменяло и пшеницу, и другие злаки. Одно из празднеств в честь Аполлона, Pyanepsia, своим происхождением и пышностью обязано фасоли. Этот овощ потом приобрел огромное превосходство над всеми остальными, которые употребляли в пищу отварными, и его приносили в жертву богу дня и изящных искусств. Можно ли вообразить более блестящее признание?

Если верить Исидору, фасоль была первым годным для употребления в пищу растением, которое использовал человек. Как следствие, он обязан хранить о ней благодарную память.

Царь Давид не считал ее недостойной своего стола, и пророку Иезекиилю было велено смешать фасоль с разными зернами, чтобы испечь хлеб.

Существует не много сведений, доказывающих, что древние готовили ее самыми разными способами. Они ели бобы

отварными, возможно с беконом, сырыми – надо полагать, с солью, или жареными, с жиром, сливочным или растительным маслом. Это все, что мы знаем.

Два сорта особенно привлекали внимание истинных ценителей из гурманов, тех, что стремятся постичь всю полноту вкуса, что обнаруживают и ценят его едва различимые оттенки: первый – египетская фасоль, рекомендованная за свою сочную, питательную и полезную мякоть (ее также культивировали в Сирии и Киликии), и второй – греческая фасоль, которая считалась в Риме самым восхитительным блюдом. Однако некоторые гурманы предпочитали другой овощ, о котором мы собираемся говорить.

Со Средних веков практически во всей Европе фасоль играла очень важную роль в знаменитом богоявленском пироге. Дарованное им мимолетное удовольствие, достойное королей, часто воспевалось поэтами, и посвящения ему встречались в хрониках. Томас Рэндольф рассказывает нам о том, что леди Флеминг стала «бобовой королевой» в 1563 году.

Раньше эти пироги готовились примерно так же, как и сегодня. Иногда в их рецептуру входили мед, мука, имбирь и перец. Одна часть предназначалась для Бога, другая – для Святой Девы, а оставшиеся три – волхвам. То есть все эти части отдавали бедным.

В Англии в пирог часто добавляли много изюма. Среди него обязательно оказывались одна фасолина и одна горошина.

> «Разрежьте пирог, – говорит Мелибей Нисе. – Нашедший фасолину будет королем, а та, которой достанется горошина, – королевой».

> «В наши дни фасоль – один из овощей, широко культивируемых в Египте и Италии. В Неаполе, как и в Египте, молодые бобы едят сырыми, а зрелые – запекают или жарят в духовке. Приготовленные – продают» (Леман).

Фасоль

Хорошо известно, что Александр Великий испытывал страсть к путешествиям и что обычно в странствиях его сопровождало определенное число солдат, которые попутно завоевывали для него попадавшиеся по дороге города, провинции и иногда – царства. Однажды случилось так, что македонский правитель, достойный ученик Аристотеля, собирал лекарственные травы в

Индии и ему на глаза попалось поле фасоли, которая показалась ему очень соблазнительной. Он увидел это растение впервые и немедленно приказал своему повару приготовить из него блюдо. Мы не знаем, под каким соусом, но фасоль так понравилась ему, что благодаря великому завоевателю Европа обогатилась новым овощем.

Вергилий, несомненно, не был осведомлен о таком благородном происхождении, когда сурово осудил фасоль, очень нелестно о ней отозвавшись. Верно, что низшие классы, которые любили ее, нанесли громадный урон репутации овоща, поскольку даже самое изысканное теряет свою ценность, когда становится досягаемым для черни. Как и с приятной мелодией: отданная на исполнение оглушительно громкой и меланхоличной уличной шарманке, она перестает услаждать слух светской публики в гостиных. Как и с печальной балладой: она теряет привлекательность в тот момент, когда уличный Орфей убивает ее своим зычным ревом.

Но не стоит, однако, думать, что растение, о котором мы говорим, предназначалось исключительно для того, чтобы утолить голод толпы. О нет! У греков и латинян был слишком хороший вкус. Последние позволили фасоли, наряду с фигами и другими неглавными блюдами, занять почетное место на их столах. Единственное, чего они требовали: она должна быть молодая, зеленая и нежная.

В Риме ее хранили в уксусе и гаруме[10], и, приготовленная таким образом, фасоль возбуждала аппетит гостей в начале трапезы. Более того, считалось, что зеленая фасоль намного полезнее сушеных бобов, менее тяжела для желудка и что люди изящного телосложения могут есть ее безбоязненно. Некоторые любители даже считали, что фасоль не сравнится ни с одним другим овощем, а другие не соглашались с ними. Правы они были или нет, но высказывались в пользу гороха.

Горох

Печально, но зеленый горох римляне ценили не так, как он того заслуживал. Открыть его достоинства, заботливо культивировать и принуждать природу давать урожай раньше срока оказалось возможным только в нашем веке. Вряд ли это растение было известно в 1550 году. С тех пор садовод Мишо предпринял все, чтобы это исправить. Во Франции некоторое время его даже называли именем этого достойного человека.

Ранее горох недооценивали. Он появлялся, цвел и исчезал, не

найдя применения и не получив известности.

Но это не касается серого гороха (pois chiche), который пышно рос в очень давние времена и упомянут в священных книгах. Для простого люда в Риме и Греции он был самой обычной пищей. Горох ели вареным или жареным. Согласно язвительному Марциалу, который, однако, с презрением говорит о любом сорте гороха, еда была довольно неприятной, каким бы способом ее ни приготовили.

Тем не менее саркастические настроения прославленного поэта не помешали повсеместной продаже гороха. И мужчины, и женщины, и дети угощались и даже объедались жареным серым горошком или бараньим горохом (cicer arietinum). Необычным названием растение обязано заметной шероховатости каждой горошины.

В цирке и в театрах его продавали зрителям по очень низким ценам. Казалось, невозможно было пресытиться этим лакомством, хотя сегодня вряд ли оно бы прельстило хоть кого-то из нас. Кратко выражаясь, народ Рима охотно употреблял в пищу серый горох, и те, кто жаждал поддержки общества, не упускали возможности щедро раздавать его людям, чтобы заручиться голосами избирателей. Мы должны признать, что в то время голоса на выборах получали за очень низкую плату.

Чечевица

Египтяне, чьи идеи иногда являлись наиболее эксцентричными, считали, что детей достаточно кормить чечевицей, чтобы у них был светлый ум, открытая душа и бодрое настроение. Как следствие, эти люди употребляли огромное количество чечевицы, которая с младенчества была их основной пищей.

Греки тоже высоко ценили это растение, и древние философы лакомились чечевицей. Зенон никому не доверял ее приготовление. Максима стоиков соответствует истине: «Мудрец всегда поступает благоразумно и сам готовит чечевицу». Надо признать, что великая мудрость этих слов ускользает от нас, хотя мы желаем верить, что в них что-то есть.

Как бы то ни было, чечевицы в Греции и на Востоке было в изобилии, и многие личности, во всем остальном очень рассудительные, утверждали, получая самое серьезное одобрение в мире, что благодаря ее употреблению их характер стал мягче, а разум освободился для восприятия.

Вряд ли необходимо говорить, что чечевица была хорошо

известна иудеям. Чечевичная похлебка, за которую Исав продал свое первородство, дар Сови Давиду, победа Шамма на поле чечевицы и, наконец, хлеб Иезекииля – достаточные доказательства того, что для евреев это растение было самой обычной пищей.

Римляне относились к чечевице не так, как уже упомянутые народы. Они считали, что влага, содержащаяся в ней, утяжеляет ум и делает человека замкнутым, вялым и ленивым. Говорили, название растения довольно хорошо указывает на тот плохой эффект, который оно производит. Слово lentil (*англ.* чечевица) происходит от латинского lentus (*лат.* медленный, медлительный, вялый). Lens a lente.

И будто бы и так было недостаточно безосновательных заявлений, компрометирующих это несчастное растение, в довершение обретенной им дурной славы оно было причислено к тем, что годятся лишь на похоронах и несут плохие предзнаменования. Так, Марк Красс, развязывая войну против парфян, был убежден, что его армия потерпит поражение, поскольку запасы зерна истощились и его воины были вынуждены довольствоваться чечевицей.

Как можно было выдерживать такие нападки? Скромное растение сдало свои позиции, несмотря на несколько лестных слов поэта Вергилия и убежденность Плиния в том, что эта пища способствует обретению столь редких добродетелей, как мягкость и ровность характера.

Глава 9
Огород

Искусство садоводства и огородничества, которое можно назвать богатой отраслью земледелия, было известно в самые далекие времена. В пределах одного огороженного места можно было найти сад, цветник и огород на небольшом расстоянии от жилищ богатых. Царственные руки не пренебрегали тем, чтобы украсить эти небольшие участки земли, позволявшие приятно уединиться, удалиться от общества и отдохнуть.

Так, Аттал отказался от царского венца, чтобы возделывать свой маленький сад и посеять в нем семена своего любимого растения.

Вавилон, знаменитый город древности, среди прочих чудес славился своими висячими садами. Часть их продолжала существовать спустя шестнадцать веков после того, как их возвели, и поразила Александра Великого совершенным величием, необыкновенной дерзостью и редкой красотой мастерства.

Гомер оставил нам описание садов Алкиноя, по которому можно проследить зарождение искусства садоводства. Его роскошество состояло в умении создать четкие и симметричные формы, в богатстве почвы, в плодородности деревьев и в двух украшавших сад фонтанах. У римлян это было не так. Завоеватели мира всюду проявляли помпезность и парадность. Лукулл, Красс, Помпей и Цезарь заполнили свои сады богатствами Азии и трофеями, добытыми в войнах.

Серьезный садовод, которому сад нужен был для удовольствия, а не ради того, чтобы выставить напоказ, кропотливо трудился, чтобы вырастить прекрасные фрукты и отличные овощи. Вода для полива должным образом распределялась посредством акведуков, сделанных из керамики и дерева, или по свинцовым трубам, и все растения получали необходимую влагу. Умные, опытные огородники постоянно занимались усовершенствованием и внедрением улучшений, которые предлагали умелые мастера.

В огороде древних в основном росли овощи, зелень и корнеплоды, которые мы употребляем до сих пор, но они также культивировали некоторые другие виды, отвергнутые современной кулинарией или используемые очень редко. Мы опишем все те, что кажутся самыми достойными упоминания.

Капуста

Это растение пережило судьбу подобную судьбе того, кто стоит многого, но не в состоянии вынести груза слишком блестящей славы. Время подтвердило, что капусте совершенно справедливо приписывали самые необыкновенные свойства, и сейчас она остается, как и всегда, ценным овощем, но ничем более.

Египтяне обожали капусту и воздвигали ей алтари. Впоследствии поклонение первейшему блюду их трапез вылилось в культ странного бога, который, в частности, переняли греки и римляне, наделившие его благоприятным свойством предохранять от пьянства. Главным образом, эти почести и привилегии приобрела краснокочанная капуста. Благодаря победоносным легионам из Италии она попала в Галлию и распространилась там так же, как зеленая. Белокочанная капуста изначально происходит из южных стран.

Гиппократ питал к этому растению особую склонность. Когда у его пациентов случались сильные колики в желчном пузыре, он прописывал им блюдо вареной капусты с солью. Эрасистрат видел в капусте главнейшее средство от паралича. Пифагор и некоторые другие ученые-философы в своих трудах воспевали чудесные качества этого овоща.

Автор не менее серьезный, чем только что упомянутые нами, мудрый Катон, утверждает, что капуста исцеляет от всех болезней, и притязает на то, что это панацея, спасшая его семью от чумы, которая в противном случае их не миновала бы. Он добавляет, что именно благодаря употреблению капусты римляне могли в течение шестисот лет обходиться без помощи врачей, коих они изгнали со своих территорий.

Афинские дамы в прежние времена разделяли всеобщий энтузиазм в поддержку этого полезного растения, которое им всегда подавали в период после рождения ребенка, требовавшего их материнской любви и заботы.

Древним были знакомы три основных вида капусты: с нежными, гладкими листьями, с кудрявыми листьями и твердая, круглая белокочанная.

Апиций не беспокоится о том, о какой разновидности конкретно идет речь в описании разных способов приготовления, на которые он указывает и которые мы предоставим оценивать знатокам.

Первый способ. Возьмите только самые тонкие и нежные капустные листья. Сварите. Затем слейте воду и приправьте капусту тмином, солью, старым вином, растительным маслом,

перцем, смирной, мятой, душистой рутой, семенами кориандра и соусом.

Второй способ. Приготовьте капусту таким же способом, как было только что упомянуто. Сделайте приправу из семян кориандра, репчатого лука, тмина, перца, небольшого количества растительного масла и вина из солнечного винограда.

Третий способ. Когда вы сварили капусту в воде, положите ее в кастрюлю и тушите с подливкой, растительным маслом, вином, тмином, перцем, луком-пореем и зеленью кориандра.

Четвертый способ. К предыдущим ингредиентам добавьте порошок из миндаля и изюм.

Пятый способ. Приготовьте капусту все тем же способом и подайте с зелеными оливками.

Кто будет задаваться вопросом, зачем кулинарному искусству воскрешать эти античные блюда, в которых капуста приготовляется в столь разнообразных сочетаниях и которыми мы обязаны изучению и опыту человека со вкусом? Каким бы ни было мнение наших современников, мы не должны забывать, что этот овощ, приготовленный в соответствии с рецептом Апиция, восхищал и доставлял наслаждение римским гурманам более восемнадцати веков назад.

Римляне принесли краснокочанную и зеленую капусту в Галлию. Белая появилась с севера, и искусство выращивать круглые кочаны было неизвестно во времена Шарлеманя.

> «В некоторых странах цветную капусту сушат, а белую – консервируют. Первую, освободив от листьев, режут на кусочки и варят в кипящей, слабо подсоленной воде две минуты. Вскоре после этого капусту вытаскивают и кладут сушиться на плетень, оставляя на солнце на два-три дня. По истечении этого времени ее помещают в наполовину прогретую печь и держат там, пока не высохнут стебли. Потом цветную капусту заворачивают в бумагу, чтобы уберечь от сырости. Для хранения кочанной капусты ее делят на шесть – восемь частей, в зависимости от размера, бросают на мгновение в кипящую воду, затем достают и погружают в уксус, который время от времени нужно менять, особенно вначале, и не забыть добавить немного соли» (Дютур).

Свекла

У греков было два отдельных сорта свеклы: черная и белая.

Предпочтение они отдавали последней, особенно выращенной в Аскреа, в Беотии. Они называли этот сорт сицилийской свеклой. Дифил, целитель, у которого знание ботаники соединялось с интуицией гастрофага, этот кулинарный mens divinior, чьи вдохновляющие идеи никогда не вводят в заблуждение, ставил свеклу намного выше капусты, вопреки ценным качествам последней. Он рекомендовал есть ее вареной, с горчицей, и считал эту еду отличным глистогонным средством.

Свекла не встретила благосклонности у Марциала, который всегда был язвителен и суров. Он называет ее безвкусной. Этот обидный и, возможно, несправедливый эпитет, несомненно, сыграл бы фатальную роль в судьбе самого безвредного из овощей, если бы оппонент, еще более влиятельный, не выступил против сварливого поэта.

Читаем у Апиция:

«Сварите нежную белую свеклу на медленном огне. Добавьте лук-порей, сорванный несколько дней назад. Когда все приготовится, переложите в кастрюлю с перцем, подливкой и виноградным вином. Проследите, чтобы блюдо равномерно закипело, и подавайте.

Или, если хотите, так: свяжите тщательно отобранную свеклу в пучки, промойте, добавьте немного селитры и прокипятите с водой. Затем выложите свеклу в кастрюлю с виноградным вином, перцем, тмином и небольшим количеством растительного масла. Когда закипит, прибавьте смесь соуса и крупно нарубленного грецкого ореха. На мгновение накройте кастрюлю, потом снимите крышку и подавайте».

Искусному мастеру приятно упомянуть это растение, широко употребляемое в пищу, и в третий раз. Вот новый способ приготовления, которым он делится с нами: «Когда вы сварили свеклу в воде и она стала мягкой и нежной, добавьте мякоть лука-порея, немного кориандра, тмин, тщательно смешанные с мукой и приготовленным на солнце вином. Положите эти разные ингредиенты в кастрюлю, влейте подливку, масло и уксус».

Попробовав одно из этих блюд, вы убедитесь, что Марциал не понял их вкуса или, возможно, сочинил свою эпиграмму после обеда.

Хорошо известны две основные разновидности свеклы: обычная и белая. Ее родиной являются южные части Европы. Свекла служит пищей для человека и кормом для скота. Из корнеплода получают сахар, а из листьев и стеблей – поташ.

Сохраняется свекла, после того как ее полностью освобождают от листьев и оставшейся на ней земли, в парниках, в сухих погребах и даже в углублениях, присыпанных землей,

сложенная слоями, продольно, вперемешку с песком. Таким образом она хранится до мая следующего года.

> «Свеклу едят приготовленную в золе или в воде и приправленную разными способами. Она отлично подходит для салата, и самостоятельно, и смешанная с эндивием или одуванчиком» (Боск).

Шпинат

Не доказано, что шпинат был известен грекам и римлянам. Некоторые авторы считают, что у греков это мог быть chrysolacanon, но, возможно, это было не что иное, как orach. Бекман, наряду с некоторыми другими ботаниками, считает, что растение происходит из Испании. И конечно, его часто называют *испанским овощем.*

Мы лишь вскользь упоминаем о нем и сожалеем, что самые первые мастера кулинарного искусства не смогли донести до нас результаты своих изысканий и опыта в приготовлении шпината, чья скороспелость всегда делает его ценным для любителей растительной пищи.

Мальва (просвирник)

Древние ели просвирник и признавали в нем успокаивающие свойства. Дифил с Сифноса говорит, что сок этого растения обволакивает дыхательное горло, питает и легко усваивается. Гораций восхваляет просвирник, и Марциал, хотя всего однажды, рекомендует его употребление.

Верно, что отрывок из Цицерона покажется измышлением, как только вы попробуете просвирник, но римский оратор, возможно, очень мало знал о свойствах растения, которые гораздо позднее описал натуралист Плиний. Любознательные могут проконсультироваться по этой теме с двадцать первой главой двадцатой книги его великого труда.

Во всяком случае, просвирник был широко известен. Он занимал одно из первых мест среди солений, знаменитых acetaria, которые очень сильно возбуждали у греков аппетит и готовили желудки к грандиозному гастрономическому труду. Просвирник подавали и как салат. Крупнолистовой смешивали с оногарумом, перцем, подливкой и приготовленным на солнце вином. Мелколистовой также готовили с оногарумом и подливой, но

вместо перца и вина добавляли растительное масло и уксус.

Аспарагус (спаржа)

Quiconque ne voit guère n'a guère à dire aussi. Но путешественникам, этим смелым пионерам науки, в странствиях иногда выпадает странная удача узреть чудеса, невидимые глазу другого человека. Так, примерно в середине II века христианской эры некоторые опытные исследователи Африки видели в Гетулии аспарагус отличного качества и очень красиво разросшийся, не менее чем 12 футов высотой! Нет необходимости дополнять, что ливийские торговцы редко продавали его пучками. Но эти правдивые путешественники, покинув равнины, чтобы взойти на горы, обнаружили нечто еще более удивительное: казалось, земля там подходила этим растениям даже больше, поскольку они достигали высоты 20 локтей[11]. Что после этого можно сказать о нашем европейском аспарагусе, таком сморщенном и маленьком по сравнению с тем, что оказался в Гетулии?

Греки, за неимением лучшего, довольствовались обычным сортом, тем же, что и мы сегодня. Они считали его очень полезным в лечении внутренних болезней. Дифил, очень любивший спаржу, сожалеет, что это растение может быть таким вредным для зрения: не из-за того ли, что мы едим спаржу, нам, практически во все периоды жизни, становятся необходимы очки?

Римляне культивировали спаржу с чрезвычайной заботой и получали самые необыкновенные результаты. В Ровенне они вырастили аспарагус, стебель каждого из которых весил по 3 фунта.

Потом, как и в наши дни, его очень короткое время варили. Отсюда и любимое выражение Августа, который, подразумевая свое желание решать все дела незамедлительно, бывало говорил: «Пусть это будет сделано быстрее, чем вы успеете приготовить спаржу».

У поваров Рима был способ приготовления спаржи, который впоследствии полностью отвергли. Они отбирали лучшие верхушки аспарагуса и высушивали. Когда требовалось подать спаржу к столу, они опускали их в горячую воду и варили несколько минут. Благодаря этому простому процессу растение значительно распухало и принималось за очень нежное и свежее, с прекрасным вкусом.

Апиций, Лукулла и другие прославленные ценители получали спаржу из окрестностей Несиса, города в Кампании.

Утверждают, что спаржа происходит из Азии и что

изначально попала к нам именно из этой части света. Тем не менее дикий аспарагус в естественных условиях растет только на определенных песчаных почвах, как, например, на островах Роны и Луары.

> «Когда оказывается, что невозможно съесть всю спаржу, что вы собрали и которая вполне созрела, положите ее толстыми концами в сосуд, влив в него воду на 2 дюйма, или спрячьте до половины в песке. С использованием этих мер предосторожности спаржу можно хранить несколько дней» (Парментье).

Растения рода тыквенных

Тыква – овощ, которым мудрый гурман не пренебрегает из-за своего благоразумия и которому буйная фантазия римских огородников придала самые гротескные формы, является воплощением мягкости и легкости характера, уступчивости и послушания каждому, но за эту неразумную мягкость ему платят лишь сарказмом или презрением. Понаблюдайте за этим ползучим растением, дайте свободно дорасти до полного размера, который иногда достигает длины 9 футов и которое по воле человека уменьшилось и приобрело тонкие и извилистые очертания ужасного дракона. Еще не вполне зрелую тыкву нарезали и подавали к столу самых привередливых гурманов. Ее ели с уксусом и горчицей или сдобренной нежными травами. Пока неблагодарные гости смаковали полезную для пищеварения и питательную мякоть тыквы, они не прекращали потешаться над тем, что она круглая и почти полая – общеизвестный образ пустой головы.

Даже сегодня с этим растением связана не одна популярная шутка, хотя его кулинарные качества ценятся, как и прежде.

Появлением семян тыквы мы обязаны Индии. Греки, в соответствии с сортами различали индийскую тыкву и обычную. Последнюю варили или жарили, первую же, как правило, варили в воде. Антиох обеспечивал афинские рынки лучшими экземплярами.

Древним был знаком способ сохранения этого овоща в свежем виде, и они могли с удовольствием есть его в январе. Способ состоит в следующем: тыкву нарезали на кусочки среднего размера нанизывали, как бусины, на нить. Сначала их сушили на воздухе, затем коптили. Когда приходила зима и хотелось приготовить тыкву, каждый кусочек тщательно промывали перед

тем, как поместить в сотейник вместе с разнообразными сезонными травами. Добавляли эндивий, кудрявую капусту и сушеные грибы. То, что происходило далее в процессе приготовления, понять нетрудно. Римляне готовили тыкву разными способами. Нескольких самых главных будет достаточно.

1. Сварите тыкву в воде. Тщательно отожмите, поместите в кастрюлю и смешайте с небольшим количеством перца, тмина, душистой руты, подливки от жаркого, уксуса и добавьте немного вина, выпаренного до половины кипячением. Дайте всей смеси потушиться, а потом слегка посыпьте перцем и подавайте.

2. Сварите и отожмите тыкву, чтобы удалить всю воду, затем положите тыкву в кастрюлю с уксусом и соусом. Когда она начнет медленно закипать, добавьте для густоты муки тонкого помола, слегка посыпьте перцем и подавайте.

3. Посолите уже сваренную тыкву, предварительно отжав всю воду. Положите ее в кастрюлю со смесью перца, тмина, кориандра, зеленой мяты и корня бензоинового дерева. Добавьте немного уксуса, потом накрошите несколько фиников и миндальных орешков. Чуть позже добавьте еще уксуса, меда, подливки, настоявшегося на солнце вина и растительного масла. Немного поперчите и подавайте.

4. Положите в сотейник мясо домашней птицы с тыквой. Добавьте несколько абрикосов, трюфелей, перца, тмина, сильфиум, мяту, петрушку, кориандр, болотную мяту и аир. Смочите вином, подливкой, растительным маслом, уксусом и медом.

Этих четырех рецептов вполне достаточно, чтобы доказать, как высоко римляне ценили тыкву.

Тыква

Тыква обладает многими ценными качествами. В старину считалось, что она восстанавливает силы и ее с успехом применяли для лечения глазных болезней.

Мы могли бы представить длинный трактат в доказательство того, что иудеи, измотанные пребыванием в пустыне, роптали из-за того, что лишились египетской тыквы, а не дыни, как передали переводчики; но нас бы обвинили в вопиющей наглости; ученые нахмурились бы, критики – не пощадили бы нас, и тыква все равно осталась бы дыней.

Это растение занимает видное место в списке изысканных римских лакомств, над которым мы предлагаем поразмышлять

нашим судьям. Вот несколько древних способов приготовления этого овоща.

Первый. Отварите тыкву, положите в сотейник с тмином и небольшим количеством растительного масла. Готовьте непродолжительное время на медленном огне и подавайте.

Второй. Когда тыква хорошо сварится, оставьте только мякоть. Затем выложите на блюдо с перцем, смирной, тмином, диким майораном, репчатым луком, вином, гарумом и растительным маслом; для густоты добавьте муки и подавайте.

Третий. Отваренную в воде тыкву приправьте фенхелем, сильфиумом, сушеной мятой, уксусом и гарумом.

Репа

Афинские эпикурейцы предпочитали репу, привезенную из Фив, римские гурманы на первое место ставили репу из Амитермеса, на второе – из Нурсии. Огородники Рима обеспечили их третьей разновидностью, к которой прибегали, когда не могли раздобыть никакой другой. Репу ели вареной, вот таким образом: отжав всю воду, сдабривали тмином, рутой и истолченным в ступке бензоиновым корнем; после добавляли мед, уксус, подливку, вареные виноградины и небольшое количество растительного масла. Все это доводили до кипения на медленном огне, а потом подавали.

Морковь

Греки и римляне сеяли морковь в начале весны или осенью. Они различали два вида: дикую и культивированную.

Этот очень ценимый ими корнеплод славился множеством способов приготовления.

Иногда его ели в виде салата, с солью, растительным маслом и уксусом. Также морковь тушили, а потом смешивали с оногарумом. Кроме того, ее тушили в сотейнике, на медленном огне, с добавлением тмина и небольшого количества растительного масла, а непосредственно перед подачей посыпали молотыми семенами тмина.

Портулак

Это растение, внешний вид которого напоминает пряность,

раньше использовали в различных салатах и все еще отдают ему должное в сочетании с бараньей ногой.

При отсутствии качеств, делающих его пригодным для употребления в пищу, древние обнаружили в портулаке много замечательных свойств, которые сегодня не признают. Употребление внутрь, как и наружное применение, исцеляло укусы змей, раны, инфицированные зараженными ядом стрелами, было надежным средством, нейтрализующим воздействие отравленных напитков. Но увы! Сегодня к портулаку иное отношение, чем было раньше, поскольку он вряд ли сравнится со свежим белым латуком.

Щавель

Щавель – многопестичное растение и растет по всей Европе посреди зеленых полей. Римляне культивировали его, чтобы растение стало более сильным, и ели щавель тушеным с горчицей, сдабривая небольшим количеством растительного масла и уксуса.

Брокколи

Друз, сын Тиберия, так сильно любил брокколи, которую Апиций убедил его попробовать, что не однажды получал от отца выговор за это свое пристрастие. Верно, что знаменитый римский эпикуреец проявил такое мастерство и придал еде столь изысканный вкус, что одного этого блюда было бы достаточно, чтобы упрочить его репутацию. На самом деле знатоки всегда ценили брокколи, и Главция, который провел свою жизнь в серьезных размышлениях о совершенствовании ингредиентов, используемых в кулинарии, сказал: «Ничего не может быть лучше этого овоща, отваренного и приправленного соответствующим образом».

Вот каким способом готовили брокколи в Риме: использовали лишь самые нежные и вкусные части растения, которые варили с той невероятной осторожностью, с какой художник всегда наносит первый штрих, а потом, полностью слив всю воду, добавляли семена тмина, перец, нарезанный репчатый лук и семена кориандра; все это толкли, не забывая перед подачей на стол приправить растительным маслом и настоянным на солнце вином.

Артишоки

Молодая и несчастливая красавица, на свое горе, рассердила мстительного и вспыльчивого бога, который мгновенно превратил ее в артишок. Бедную девушку звали Кинара. Хотя она перевоплотилась в горькое растение, ее сладкозвучное имя сохранилось, дав ему название[12], но современники странным образом изменили его. Наши читатели, которые с таким безразличием едят артишоки, возможно, иногда с сожалением вспомнят о бедной жертве ослепленного негодованием бога.

Это растение в древности было хорошо известно. Холмистые районы Греции, Азии и Египта были сплошь им покрыты, но местные жители не употребляли его в пищу и не культивировали.

Довольно трудно точно проследить период появления артишоков в Италии. Все, что нам известно: они росли там более чем за полвека до начала христианской эры, во времена Диоскорида, который и упоминал артишоки. Тем не менее оказывается, что до того момента кто-то вряд ли задумывался об артишоках или их пригодности в пищу. Но богатые, примерно век спустя, оценили их, и Плиний, в одном из своих остроумных рассказов, упрекает богачей в том, что они лишили низшие классы и ослов еды, предназначенной им природой.

Артишоки тогда стоили очень дорого, поскольку отнюдь не пышно росли, и впоследствии от них совсем отказались. Растение было забыто до 1473 года, когда появилось в Венеции как новинка. До 1465 года оно было привезено из Неаполя во Флоренцию, откуда в XVI веке попало во Францию.

Гален рассматривал артишоки как нехорошую пищу. Колумелла пел им в своих стихах дифирамбы, рекомендовал приверженцам Бахуса и запрещал тем, кто стремился сохранить нежный и чистый голос.

Это растение, какими бы ценными качествами оно ни обладало, нравилось не всем. Его горечь и неприятный запах не всем пришлись по вкусу. Вот два очень искусных метода, с помощью которых можно попробовать победить или приуменьшить несомненные недостатки артишоков, на которые мы можем только сетовать. Они станут мягкими, если погрузить семена в смесь меда и молока, и начнут источать вполне приятный запах, особенно если продержать эти семена три дня в соке из лавровых листьев, лилий или роз.

Процитировав авторитетное мнение, мы даем рецепт, но не знаем, насколько это важно. До тех пор пока результат этого эксперимента не станет известным, артишоки можно есть сырыми, приправив мелко нарезанными сваренными вкрутую

яйцами, гарумом и растительным маслом.

Если вы предпочитаете более острый соус, хорошо смешайте зеленую мяту с рутой, греческим фенхелем и кориандром; потом добавьте немного перца, смирны, меда, гарума и растительного масла. Артишоки также едят вареными, с тмином, перцем, подливкой и растительным маслом.

> «Хорошо известно, что артишоки появляются у нас на столе сырыми или приготовленными. Наилучший способ их сохранить – довести до полуготовности, очистить листья от волосков, оставив мясистую часть, называемую донышком, и бросить, еще теплые, в холодную воду для затвердения. Эта процедура называется бланшированием. Потом их кладут на плетень и четырежды – в печь, сразу же, как только из нее достали хлеб. Артишоки в этом случае становятся очень тонкими, твердыми, прозрачными, как рог, и в горячей воде возвращают себе первоначальную форму. Их надо беречь от сырости» (Парментье).

Огурец

Когда израильтяне находились в пустыне, они с сожалением вспоминали о египетских огурцах, которые им продавали по совершенно пустячной цене, когда они жили в рабстве у фараона. Поэтому мы можем сделать вывод, что этот овощ рос в изобилии и, главным образом, пользовался большим спросом у низших слоев общества, поскольку иудеи жили в неволе, они ассимилировали с самыми безродными египтянами.

Ясно, что cucurbitacea – давно известное растение и что спустя много веков его так же высоко ценят, как ценили восточные народы.

Греки любили огурцы, особенно сорт, выращенный в окрестностях Антиохии. Они приписывали этому растению чудесные свойства, которые современные скептики полностью отвергли. Мы считаем, что огурцы хороши в салате, с уксусом, растительным маслом, перцем и солью, только и всего.

Полагаем, это единственное хорошее качество, которое приписывают ему сегодня фермеры. Раньше, в Греции, люди той же профессии, будучи более проницательными или более легковерными, были убеждены, что этот овощ защищал все виды семян от прожорливых насекомых. Чтобы добиться такого эффекта, надо было перед посевом всего лишь опустить семена в

сок, полученный из огуречного корня.

Мы щедро делимся этим средством с теми, кто захочет испытать его в действии, и искренне надеемся, что им будет полезна процедура, придуманная греками.

Римляне постигли, что этот прохладный и до некоторой степени безвкусный овощ (просим прощения у его почитателей) требовал приправ для усиления вкуса. Как только они привезли рассаду из Азии в Рим, задумались над тем, как сделать огурец достойным присутствия на их столе, прибегнув к различным способам приготовления, которые, возможно, заинтересуют любопытных.

1. Очистите огурцы. Ешьте с оногарумом. (Апиций готовил оногарум или, скорее, элеогарум, поскольку в рецепте не упоминается вино, следующим образом: к истолченным в ступке перцу, смирне, кориандру и руте добавлялось немного гарума, меда и растительного масла.)

2. Очистите огурцы и отварите с петрушкой, семечками, подливкой из сока жаркого и растительным маслом. Доведите до густоты и перед подачей посыпьте блюдо перцем.

3. Кроме того, огурцы можно приправить перцем, болотной мятой, медом или настоянным на солнце вином, подливкой, уксусом и добавить чуть-чуть сильфиума.

4. Самое изысканное блюдо вы получите, сварив огурцы с уже приготовленными мозгами, после добавив немного тмина и меда.

Поразительное количество огурцов потребляют на севере. Поляки ели их за каждой трапезой с вареным мясом.

> «Хранить огурцы очень просто. Самое необходимое – получить хороший винный уксус. Как следует промыв и протерев огурцы, положите их в белый или красный уксус (цвет лучше сохраняется при использовании белого); добавьте соль; посуду с огурцами просто накройте доской. Уксус всегда должен на дюйм покрывать огурцы, и его надо полностью менять в конце месяца» (Парментье).

Латук

С незапамятных времен латук занимает самое заметное место в огороде. Евреи ели его неприготовленным с пасхальным ягненком. Состоятельные греки очень любили латук из Смирны, который появлялся на их столах в конце пиршества; римляне, которые поначалу подражали им, при Домициане решили, что

любимую еду надо подавать на первое, с яйцами, специально, чтобы возбудить и так несдержанный аппетит, который не удовлетворял и обед из трех кушаний (и каких! О боги! И сравнить нельзя с тем, что едят сегодня).

Умеренным в еде иудеям горького латука было достаточно, но утонченные эпикурейцы Афин и Рима были намного более привередливы. Они ценили латук за то, что мягкий и сладкий оттенок его вкуса искушал самых взыскательных гурманов и пробуждал дремлющие желания пресыщенного желудка. И какую заботу, какое внимание они проявляли, чтобы это желанное растение всходило и вызревало!

Аристоксен, философ по профессии и эпикуреец по натуре, выращивал в своем саду сорта латука, ставшие предметом зависти его соседей. Достойный муж, осчастливленный их ревнивым восхищением, каждый вечер всенепременно выходил созерцать маленький квадратик земли, на котором росло его сокровище, и заботливо опрыскивал салат водой, несомненно из прозрачного ручейка. Ну да! Вода, чтобы напоить влагой латук самого Аристоксена! Нет! Философ имел в запасе отличное сладкое вино для утоления жажды своих растений, для придания им нежного аромата и неповторимого вкуса. Над этой загадкой ломали голову жившие по соседству гурманы.

На следующий день почтенный старец с плутоватой улыбкой сказал бы, что собирался сорвать несколько зеленых лепешек, которые земля приготовила исключительно для него, а простые сельские жители замерли бы от удивления, не поняв, о чем речь.

Латук – любимое растение прекрасного Адониса, обладает наркотическими свойствами, которые отметили древние врачи. Гален упоминает, что, находясь в преклонном возрасте, он не нашел лучшего средства против беспокоившей его бессонницы. Биограф Августа сообщает нам, что император, охваченный ипохондрией, выздоровел лишь благодаря употреблению латука, рекомендованного ему Музом, его первым лекарем. Следовательно, это полезное растение не нуждается в похвале буквально с тех пор, как первый среди поваров, Целий Апиций, посчитал его достойным почетного места в бессмертной книге, завещанной любителям кулинарной археологии как науки всех времен и народов.

> «Возьмите, – говорит он, – листья латука, дайте им покипеть с репчатым луком в воде, в которую вы положили немного селитры; выньте их, отожмите воду, нарежьте на маленькие кусочки, смешайте небольшое количество перца, смирны, семена петрушки, сушеную

мяту и репчатый лук; соедините смесь с латуком и к ней прибавьте немного подливки, подсолнечного масла и вина».

Латук также можно есть с приправой из сока жаркого и маринадов.

Наши предки подавали салаты с жареным мясом, жареной птицей и т. д. Многие из них сейчас не в моде. Раньше ели лук-порей, приготовленный в древесной золе и сдобренный солью и медом; бурачник, мяту и петрушку с солью и растительным маслом; смешанные вместе латук, фенхель, мяту, кервель, петрушку и цветки бузины. Также древние наряду с салатами готовили лапки, головы, гребешки петухов, печень домашней птицы, сдабривая их петрушкой, мятой, уксусом, перцем и корицей. Из крапивы и веточек розмарина создавались для наших праотцев изысканные салаты, к которым иногда добавляли маринованные корнишоны.

Эндивий

Плиний уверяет, что сок этого растения, смешанный с уксусом и розовым маслом, отличное лекарство от головной боли. Мы оставляем на суд специалистов лекарственную смесь, оценивать которую не в нашей компетенции, и мы лишь процитировали его en passant.

Виргилий считал эндивий горьким, но не говорил о нем плохо. Колумелла рекомендовал этот салат привередливым и пресыщенным, что само по себе уже похвала. Египтяне ценили его достоинства, которыми пренебрегали греки – слишком рассудительные и обладающие хорошим вкусом. Римляне ели эндивий, приготовленный следующим образом: выберите несколько листочков эндивия наилучшего качества, хорошо промойте, отожмите всю воду, добавьте подливку из сока жаркого и растительное масло, затем очень мелко нарежьте несколько луковиц, посыпьте эндивий и добавьте меда и уксуса.

Вполне понятно, что сладость меда корректирует горечь этого растения, но к количеству этого продукта надо подходить благоразумно, поскольку, слишком большое или слишком малое, оно легко испортит этот салат Апиция.

Репчатый лук

Тот, кто желает сохранить здоровье, должен есть каждое утро, до завтрака, молодой лук с медом. Конечно, таким кушаньем вряд ли кого соблазнишь. Кроме того, после этого довольно полезного овоща остается очень неприятный запах, который не проходит долгое время. Поэтому этот рецепт не встречен благосклонно и, конечно, очень сомнительно, что когда-нибудь войдет в моду.

Александр Великий обнаружил лук в Египте, где иудеи научились любить его. Он привез лук в Грецию, где его давали в пищу отрядам, считая, что он поднимает боевой пыл.

Плиний уверяет, что галлы вывели сорт, который римляне назвали галльским луком, они считали его более нежным, чем выращенный в Италии. Во всяком случае, это была еда для плебеев и бедных. Гораций противопоставлял ему рыбу – роскошное питание богатых и знатных римлян. Несмотря на это неприятие со стороны превосходного поэта, Апиций не боится вводить это растение в список Olus Molle[13] и в рецепт блюда наподобие жюльена, не лишенного полезных свойств.

Возьмите лук, сухой, и смешайте перец, смирну и зимний чабер, чтобы сдобрить разнообразные овощи, предварительно сваренные в воде и селитре, доведите до готовности, добавьте для густоты растительное масло и вино.

Лук-порей

Это растение – мощное божество, перед которым египтяне испытывали благоговейный страх, и еда, о которой горевали израильтяне в своем путешествии по пустыне, – лечило греков от многочисленных болезней, но в наши дни его целебные свойства под вопросом. Все меняется в этом подлунном мире, и лук-порей, без сомнения, следует общему закону.

Авторы, собравшие материалы, временами неудобоваримые, но часто – любопытные, утверждают, что порей достигает невероятного размера, если захватить в щепотку как можно больше семян, положить в лоскут ткани, который потом связывают, покрывают навозом и заботливо поливают. Все эти семена, как они говорят, в конце концов соединяются в одно, из которого и вырастает исполинский порей.

Этот процесс, открытый нам агрономами, восторженно встретили те пламенные язычники, что соперничали друг с другом в усердии принести в жертву Латоне самый великолепный порей в день Феоксениаса.

Мать Аполлона с удовольствием принимала этот дар, хотя

его приносили свежим, неприготовленным. Она, возможно, предпочитала его приправленным именно так: порей, самый мягкий и сочный из тех, что можно достать, сварить в воде и масле, с щепоткой соли, и выложить на блюдо с подливкой из сока жаркого, растительного масла и вина.

Или накройте порей листьями молодой капусты, готовьте в горячей золе, а потом приправьте, как говорилось выше.

Дыня

Это, несомненно, самое изысканное растение из многочисленного семейства тыквенных всегда вызывало восхищение жителей Востока и Европы. Изначально дыня происходит из наиболее умеренных регионов Азии. Благородный Бабур познакомил с ней индусов, а римляне привезли ее на запад, и было это в период их первого похода против персов. Дыни пользовались в Риме невероятным успехом и вскоре стали продуктом, без которого не могли обходиться богатые люди. Император Тиберий, жестокий и алчный правитель, так любил дыни, что ему подавали их ежедневно в течение всего года.

Греки, чье своеобразное и живое воображение связывало все с нежным ароматом цветов, умудрились помещать семена дыни в сосуды, заполненные лепестками роз, после чего их высаживали. И уже зрелые, прохладные и освежающие плоды были пропитаны сладкими ароматами, вызывающими напоминание о королеве цветов.

Иногда они вымачивали семена в молоке и меде. Таким образом поступали не только с семенами дынь, но и всех растений рода тыквенных, когда желали придать им более мягкий и нежный аромат.

Указывая на эти процессы, которые применяли древние огородники, мы отнюдь не ручаемся в их эффективности. Однако надо понимать, что они проявили достойный для подражания пример, возможно подготовивший пути для появления чудес, с которыми нас познакомили их современные коллеги.

Независимо от своего исключительного аромата, дыня считалась у греков и римлян полезной для желудка и головы. Возможно, они преувеличивали, но человеку свойственно приписывать воображаемые достоинства тому, что он любит, поэтому нам не стоит удивляться их похвалам этому вкусному растению, которое мы обычно едим самым простым образом, не сдабривая ничем иным, кроме небольшого количества сахара, а иногда соли и перца. Но у римлян было не так. Их изощренные

вкусы требовали более невероятных сочетаний. Как следствие, они добавляли к дыне острый пикантный соус: смесь перца, болотной мяты, меда или настоянного на солнце вина, гарума, уксуса и сильфиума.

В Центральной и Северной Европе дыни не были известны до царствования Карла VIII, короля Франции, который привез их из Италии.

Редис

Среди прочих особенностей, которыми изобилует Талмуд, любознательные непременно отметят следующее: раньше в Иудее росли такие большие огородные растения, что лис подумывал выдолбить редис, чтобы устроить в нем свое жилище, а после того, как покинул его, этот новый вид логова и был обнаружен, положен на весы и оказалось, что весит он около 100 фунтов.

Жаль, никто не сохранил семян такого замечательного овоща, который, без сомнения, мог быть найден только в Иудее.

У греков был прекрасный редис, но отнюдь не такого удивительного размера. Они раздобыли его семена на территории Мантинеи. Гора Алгид стала для римлян источником отличного сорта, но они ценили его намного меньше, чем нурсийский, из страны сабинян. Во времена Плиния последний из упомянутых сортов стоил около 3 пенсов за фунт[14]. Когда урожай выдавался не слишком изобильным, цена удваивалась.

Древние авторы отмечают три основных вида редиса: большой редис, короткий и толстый; круглый; дикий.

Во времена народных волнений этот корнеплод часто превращался в позорное метательное оружие, с которым чернь преследовала особ, чье политическое мнение делало их отвратительными в глазах *большинства*, как мы выразились бы сегодня. Как только восстанавливалось спокойствие, овощ-оружие помещался в кастрюлю для варки, а потом съедался с растительным маслом и уксусом.

Римляне очень хорошо умели хранить редис, накрывая его массой из меда, уксуса и соли.

Хрен

«Клянусь Аполлоном! – скорбно воскликнул грек, филантроп и гурман. – Надо быть совершенно сумасшедшим, чтобы купить хрен, когда на рынке есть рыба». Так считал философ Амфис. В

Риме, как и в Греции, этому осыпаемому бранью и презираемому корнеплоду вряд ли находилось место даже на столах бедняков, когда можно было найти что-то другое.

Такой роковой опале было несколько серьезных причин: это растение считалось горьким, волокнистым и трудным для переваривания; оно рассматривалось как очень обычная, простая пища; только самые низшие классы отваживались есть его; состоятельные граждане исключили хрен из своего рациона. И, кроме того, определенные странные обычаи, закрепленные римскими законами, очень сильно повлияли на то, что хрен стал восприниматься как нечто ужасное и вызывающее сильное отвращение. Поэтому верно, что наши ассоциации продуктов и предметов с определенными идеями влияют на нашу любовь или ненависть к ним.

Тем не менее все сорта этого растения (а их, четко обозначенных Теофрастом, было пять) не стоило так сурово клеймить как негодные в пищу. Коринфский, левкадийский, клеонский, аморейский и беотийский были совершенно разными, отдельными видами, каждый из которых обладал своими характерными чертами и качеством. Последний из упомянутых, с большими шелковистыми листьями, был нежным и имел мягкий, вполне приемлемый вкус. Другие, вероятно не столь хорошие, были полезны и питательны, а их естественная горечь неизменно пропадала, когда перед посадкой семена вымачивали какое-то время в сладком или виноградном вине.

Стоит ли нам упомянуть свойства, которыми обладает хрен и которых достаточно, чтобы восстановить его репутацию, если предрассудки, связанные с ним, совершенно безосновательны?

Примите натощак несколько кусочков этого полезного и непризнанного корнеплода, и самые опасные яды станут для вас безобидными напитками.

Вы способны управляться и играть с опасными рептилиями, чей действующий яд причиняет быструю и верную смерть? Вымойте руки в соке хрена.

Ищите эффективное лекарство от многочисленных зол, непрестанно преследующих нас? Принимайте хрен, и ничего, кроме хрена.

Верно, что этот ни с чем не сравнимый корнеплод повреждает эмаль зубов и, конечно, быстро их портит. Но следует ли быть столь придирчивыми, когда речь идет о таких чудесных свойствах?

Что касается кулинарного приготовления, Апиций рекомендует подавать хрен с перцем и гарумом.

Чеснок

Чеснок был известен в самые отдаленные времена. В Египте он был богом. Греки испытывали перед ним ужас. Чеснок являлся частью их армейской пищи. Отсюда произошла пословица: «Да не придется тебе есть ни чеснок, ни бобы», то есть воздержись от войны и не попади под суд. Существовало поверье, что это растение будило воинскую отвагу; как следствие чеснок давали петухам, чтобы спровоцировать на бой. Греческие и римские моряки использовали так же много чеснока, как и солдаты, и запасали его в изобилии, отправляясь в любое плавание по морю. Бытовало мнение, что чеснок нейтрализует действие загрязненного воздуха; и, без сомнения, именно эта идея заставила жнецов и крестьян так широко использовать его. Однако пристрастие к чесноку в южных странах Европы не всегда ограничивалось простым народом. Порой в нем были замечены и высшие слои общества. Говорят, в 1368 году Альфонсо, король Кастильи, который питал крайнее отвращение к чесноку, издал указ, касающийся рыцарства. В одном из положений заявлялось, что любой рыцарь, отведавший это растение, не вправе появляться пред монаршие очи как минимум месяц.

Жрецы Кибелы запретили входить в храм этой богини тем, кто ел чеснок. Стилфон, не особо беспокоясь по поводу этого запрета, уснул на ступеньках алтаря. Мать богов явилась ему во сне и приблизилась, но его дыхание заставило ее отшатнуться. «Если ты хочешь, чтобы я воздержался от чеснока, – сказал Стилфон, – дай мне какой-нибудь другой еды».

Древние, большие любители чудес, верили, что это презираемое растение обладало мощными лечебными свойствами от множества болезней и что легко лишить растение столь пронизывающего запаха, если сеять его и собирать, когда луна ниже линии горизонта.

Греческие и римские повара использовали чеснок, но очень редко, и он считался второсортным и даже третьесортным ингредиентом в некоторых рецептах Апиция, которые мы еще упомянем.

> «Чеснок называют крестьянским лекарством. Особенно в жарких странах, где его едят перед началом работы, чтобы защитить себя от пагубного воздействия загрязненного воздуха. Слишком долго пришлось бы перечислять все написанное о пользе этого растения. Достаточно сказать, что оно применяется в производстве большого количества фармацевтических препаратов, а

еще – добавляется в уксус, получивший известность как *ароматический*» (Боск).

Шалот

Александр Великий обнаружил шалот в Финикии и привез его в Грецию. Его латинское название, ascalonica, указывает на место происхождения, Аскалон, город в Идумее. Сходство шалота с чесноком настроило древних против его кулинарных качеств, и этому полезному растению, которым слишком пренебрегали, стали доверять лишь в наши дни.

Петрушка

Геракл, победивший Немейского льва, увенчал себя венцом из петрушки – довольно скромное украшение для такого великого героя, когда другие, за менее достойные подвиги получают лавры. Подобный венец впоследствии стал призом Немейских и Истмийских игр.

Анакреон, этот милый и легкомысленный поэт, который средоточием всего считал удовольствие, воспевает петрушку как символ радости и веселья. Гораций, философствующий сенсуалист того же склада, приказал, чтобы его пиршественный зал украсили розами и петрушкой.

Вероятно, считалось, что сильный, резкий запах петрушки обладал свойством рождать в мозгу приятные видения; если так, это объясняет тот факт, что голову всех гостей украшали венки из петрушки.

Согласно мифу, она служила пищей для лошадей Юноны. В битве гомеровские воины кормили ею своих боевых коней; а Меланхолия, как символ скорби, допускала присутствие петрушки на скорбной трапезе после погребения.

Давайте поищем и откроем в этом растении качества менее поэтичные и менее замечательные, но, несомненно, более реальные и позитивные. Для начала: вымойте петрушку, не удаляя корешки; хорошо просушите на солнце; сварите в воде и отложите ненадолго в сторону; затем положите в кастрюлю вместе с чесноком и луком-пореем, которые до того должны долго и очень медленно вариться вместе до тех пор, пока не останется две трети воды; истолките немного перца, смешайте его с подливкой из сока жаркого и добавьте немного меда, процедите воду, в которой варилась петрушка, и полейте ею все

приготовленные ингредиенты; поставьте сотейник еще раз на огонь и подавайте.

Следующий рецепт менее сложный и требует меньше времени для приготовления.

Сварите петрушку в воде; отожмите всю воду; нарежьте зелень очень мелко; затем аккуратно смешайте с перцем, смирной, майораном и репчатым луком; добавьте немного вина, подливки и растительного масла; потушите смесь в глиняном горшочке или в сотейнике.

Если бы прославленный ученик Хирона, воинственный Ахиллес был осведомлен о кулинарных достоинствах петрушки так же хорошо, как о ее лечебных свойствах, он, несомненно, не давал бы ее столь щедро своим лошадям, а завоеватели Трои могли бы потешить себя во время утомительно долгой осады приготовлением ароматного растения и насладиться новым блюдом.

Согласно многим авторам, петрушка происходит из Египта, но неизвестно, кто привез ее на Сардинию, где она была обнаружена карфагенянами, которые впоследствии познакомили с ней жителей Марселя.

Кервель (купырь)

Это растение, описанное Колумеллой, входило в состав вкусного блюда, приготовленного с подливкой, растительным маслом и вином или подаваемого с жареной рыбой. Сегодня его высоко ценят в салатах.

Кресс водяной

Родиной водяного кресса, один вид которого заставил ученого Скалигера содрогнуться от ужаса, предположительно является Крит. Несомненно, что в наших огородах культивируется кресс из Алена (Швабия), а не тот, что обычно встречается в ручейках и родниках.

Персы обычно ели кресс с хлебом. Это один из тех примеров умеренности, которыми можно восхищаться, но которым редко следуют.

Плутарх не разделял мнения персов, пренебрежительно поместив кресс среди самой низкосортной пищи для человека. Тем не менее римляне, как и греки, наделяли это крестовидное растение рядом достоинств, среди которых свойство освежать. По

правде говоря, кресс освежает почти так же, как горчица или перец. Сваренный в козьем молоке, он лечил грудные болезни, при введении в уши облегчал зубную боль, и, наконец, люди, взявшие за обычай употреблять в пищу кресс, заметили, что он делает ум более острым.

Однако ни в Риме, ни в Афинах кресс не был особо популярен и не получил общественного признания. Говорили, что от его резкого запаха воротят носы, и это до определенной степени послужило его неприятию богатыми и утонченными людьми. Пусть так, но те, кто отваживался, ели кресс приправленным следующим образом: с гарумом или растительным маслом и уксусом; или с перцем, семенами тмина и листьями мастикового дерева.

Лучший кресс растет в родниках, речушках и канавках на территории Европы. Его пикантый вкус вполне приятен. Кресс едят в салатах или как приправу к птице и жареному мясу. Это растение возбуждает аппетит, укрепляет желудок и обладает антицинготными свойствами.

В некоторых странах кресс употребляют в значительных количествах. Его культивируют в проточных водах, а также в огородах или высеивают в тени, где обильно поливают. Чем меньше солнца достается крессу, тем он нежнее (Боск).

Глава 10
Растения, из которых изготавливают приправы и специи

Мы как можно короче расскажем о тех растениях, которые древние использовали, чтобы усилить вкус своих блюд или придать им особенный аромат, в соответствии с рецептурой кушанья и своей фантазией. В них заключается секрет irritamenta gulǽ, то есть возбуждения аппетита. Апиций сделал очень много для того, чтобы ввести их в моду.

Мак

Маковые семена обжаривали и ели с медом перед подачей второго блюда. Иногда ими посыпали корочку домашнего хлеба, смазанную яичным белком. Немного мака также клали в разваренный хлеб или протертую пищу, предназначенную для детей. Возможно, чтобы они поскорее засыпали.

Сезам

Эти семена использовали примерно так же, как мак, он тоже занимал видное место среди лакомств, подаваемых на десерт. Круглые легкие лепешки посыпали этими семенами. Римляне привезли сезам из Египта.

Осот

Из этого растения получали что-то вроде молока, которое иногда выпивали, а иногда приправляли им разные виды мяса. Впоследствии его уступили кроликам, и существует большая вероятность, что они сохранят неоспоримое право обладания им.

Лебеда

Лебеда из семейства лебедовых, которая растет в Европе и в районах Азии с умеренным климатом, обязана своей издревле

завоеванной известностью исключительно своим безвкусием. Отсюда происходит ее греческое название, синонимичное глупости и незначительности. Когда не было ничего лучше, лебеду ели отваренной. На самом деле к ней прибегали лишь в крайней нужде.

Не многие растения подверглись таким обидным обвинениям, как лебеда. Пифагор упрекал лебеду в том, что она служит причиной мертвенно-бледного цвета лица, водянки и золотухи у тех, кто употребляет ее в пищу. Тем не менее благодаря ревностному любопытству лебеда попала в кулинарные рецепты, и гости Апиция не раз отведали роковое растение, не зная о его пагубных свойствах. История умалчивает о том, что они каким-то образом пострадали от воздействия лебеды.

Растение ели и как шпинат и смешивали с щавелем, чтобы смягчить его кислый вкус (Боск).

Руккола

Лицам, которым предстояло наказание кнутом, рекомендовали выпить чашку вина, в которую погружали листочки рукколы. Утверждали, что это лекарство делало боль переносимой. И, кроме того, это растение в сочетании с медом было средством для выведения веснушек.

Какой бы ни была степень доверия к этим двум рецептам, руккола пользовалась у древних популярностью. Они смешивали дикую и садовую рукколу, чтобы умерить жгучесть одной прохладой другой.

Фенхель

Его редко употребляли в приготовлении еды или выпечки, но считали, что сок его стебля обладает свойством восстанавливать и укреплять зрение.

Укроп

Это растение, согласно древним, ослабляло зрение и славилось в основном своим необычным запахом и воздействием на желудок. Из укропа изготавливали душистую воду, которой восторгались многие; делали приятный сорт вина или ликер; а некоторые избранные блюда для наслаждения гурманов были

обязаны ему приобретенной популярностью.

Анисовые семена

Анис – зонтичное растение, растущее в Египте, Сирии и других восточных странах. Плиний рекомендует употреблять его по утрам, с медом и миррой в вине, а Пифагор приписывает ему исключительные лечебные свойства, не важно, в сыром или приготовленном виде.

Иссоп

Греки, римляне, а до них – восточные народы верили, что иссоп обновляет и очищает кровь. Это растение, взятое в равных количествах с солью, являлось лекарством, которое превозносил Колумелла. Его разминали с растительным маслом, чтобы получить мазь от кожной сыпи. Из него делали отличный ликер, известный под названием «вино из иссопа»; и, наконец, растение применяли во множестве блюд, что делало их более полезными и освежающими.

Дикий майоран

Почти те же свойства, что и иссопу, были присущи майорану, но его использовали даже еще чаще в сочетании с самыми изысканными специями. Диоскорид и Катон щедро осыпают похвалами ликер, который называют вином из дикого майорана.

Чабер

Душистая трава, которая входит в состав приправ практически каждого блюда.

Тимьян

Кроме различных кулинарных целей, для которых древние использовали это растение, они, подобно нам, изготавливали из тимьяна ароматный ликер, рецепт которого будет приведен в другом разделе этой работы.

Дикий тимьян

Его редко упоминают авторы кулинарных трудов. Плиний считает дикий тимьян самым эффективным средством от укусов змей.

Садовый майоран (сладкий майоран)

Широко использовался на Кипре, практически не употреблялся в Риме, где о нем было известно очень немногое, а о масле, которое из него получают, – еще меньше.

Мята болотная (блошиная мята)

Древние переплетали болотной мятой свои чаши для вина и делали из нее венки, которые надевали на голову во время пиршества, надеясь таким образом избежать мучительных последствий слишком обильных возлияний. По окончании трапезы небольшое количество этого растения содействовало пищеварению.

Болотная мята также занимала важное место в благородных гастрономических сочетаниях.

Рута

Отличная рута росла на территории Мира, города в Ликии. Митридат считал это растение мощным ядом, нейтрализующим действие другого яда, а жители Гераклеи, подозревавшие, и не без оснований, о злодеяниях тирана Клеарха, никогда не покидали свои жилища прежде, чем не съедят обильное количество руты. Это растение также исцеляло ушную боль и в дополнение всех положительных качеств использовалось среди ингредиентов в приготовлении праздничных блюд.

Мята

Когда-то, не важно где и когда, жила красивая девушка, которую превратила в это растение ревнивая и мстительная Прозерпина. Таким образом преображенная, она возбуждала аппетит гостей и будила дремлющую веселость. Мята

предотвращала свертывание молока, даже когда в него помещали сычужный фермент.

Испанская ромашка

Иногда римляне смешивали со своим напитком жгучий корень испанской ромашки, и мы крайне удивлены встрече с этим запретным растением в списке ингредиентов некоторых блюд.

Тмин

Приправы, приготовленные с тмином, очень славятся. Авторы кулинарных книг часто упоминают это растение, которое неизменно использовалось греками и римлянами.

Смирна

То же самое можно сказать и о смирне, которая во времена Плиния считалась универсальным лекарственным средством и которую Апиций удостоил чести быть упомянутой во многих своих блюдах.

Каперсы

Почки каперсника, или каперсового куста, родом из Азии, где встречается огромное разнообразие его видов. Они далеко не часто встречались на столах высших классов и, как следствие, остались народу.

Почки каперсника собирают, бросают в сосуды с уксусом, в которые добавляют немного соли. Затем, с помощью нескольких решет, сделанных из медных пластин, достаточно вогнутых, с просверленными дырочками разных размеров, отделяются каперсы разного качества и похожие объединяются под разными номерами. Уксус обновляется, каперсы снова помещаются в сосуд.

Асафетида

Это растение, которое мы исключили из списка используемых на кухне и чей дурной запах далеко не способствует возбуждению

аппетита, царило в качестве главного ингредиента приправ у древних. Возможно, они культивировали вид, который никак не напоминал современный. Если же он был такой же, как можно объяснить то чрезвычайное пристрастие, которое питает к нему Апиций? Он говорит, что асафетиду растворяли в теплой воде, а после подавали с уксусом и гарумом.

Несомненно, что смола, получаемая из надреза на корне этого растения, все еще высоко ценится жителями Персии и Индии. Они жуют ее постоянно, находя запах и вкус самыми лучшими и изысканными.

> «Участок корешка очищают от покрывающей его земли и засыпают пригоршней пряностей. По истечении сорока дней верхушку корня надрезают крест-накрест, затем небольшой пучок трав кладут поверх, но так, чтобы не касался надреза, из которого сочится беловатый ликер. Его собирают через день. Надрезы обновляются, пока корень совсем не истощится. Полученное таким образом раскладывают на листья и сушат на солнце» (Боск).

Сумах

Римляне использовали его семена, чтобы приправить некоторые виды блюд.

Имбирь

Этот корень был известен в Риме во времена императоров, и многие люди путали имбирь с перцем, хотя они абсолютно ничем не напоминают друг друга. Плиний опровергает свою ошибку и признает страной происхождения имбиря Аравию. Имбирь употреблялся с другими приправами.

> «Индусы натирают этот корень в бульон или в рагу; они делают пасту, которую считают полезной от цинги. Обитатели Мадагаскара едят имбирь зеленым, в салате: нарезают маленькими кусочками и смешивают с травами, которые приправляют солью, растительным маслом и уксусом. В других местностях имбирь настаивали, как напиток; он укрепляет легкие и возбуждает аппетит. Хранят имбирь в сахаре, после того как очистят от корки и вымочат в уксусе. Из него

получается изысканное пахучее варенье, сохраняющееся очень долгое время» (Дютур).

Полынь обыкновенная

Египтяне с большим почтением относились к полыни из Тапосириса. Несомненно, из-за лечебных свойств, которые ей приписывали лекари.

Гелиогабал часто угощал народ вином из полыни, а римляне подносили его победоносным возничим военных колесниц. Плиний считает это растение таким целебным, что ничего более драгоценного нельзя было принести им в дар. Это объяснение едва ли кажется правдоподобным. Более рационально предположить, что этот напиток предотвращал или противодействовал любому головокружению, которое они могли почувствовать. «Вы можете вылечиться от головокружения, – говорит Страбон, – горьким листочком полыни».

Римское вино из полыни делалось следующим образом.

Толкли 1 унцию этого растения и смешивали с 3 скрупулами[15] камеди, таким же количеством нарда, шестью – мелиссы лекарственной и 3 скрупулами шафрана. К смеси прибавляли 18 *сетье*, или 180 английских галлонов[16], старого вина. Оставляли некоторое время настаиваться, но не нагревали и не подвергали каким-либо другим воздействиям.

В аптечном деле из полыни приготавливают вино; также делают сироп, варенье, экстракт, настаиванием – масло, эфирное масло и полынную соль. Полагают, что на континенте некоторые пивовары в производстве пива заменяют хмель листьями и цветками этого растения. Возможно, это клевета, и мы повторяем эти слова шепотом.

> «Листья полыни употребляются в салате, чтобы сделать его легчеусвояемым и усилить вкус. Их сохраняют в уксусе, чтобы использовать потом как приправу для различных блюд. Наконец, некоторые считают их лекарством, а частое употребление в пищу признают обязательным для поддержания жизни» (Боск).

* * *

В заключение этой главы необходимо ответить на естественно возникающий вопрос: было ли известно римлянам

искусство выращивать плоды и добиваться в течение одного сезона урожая разных овощей или фруктов, которые обычно зреют в другое время года?

Несколько строк Марциала не оставляют никаких сомнений.

> «Тот, кто видел огороды царя Керкиры, Алкиноя, дорогой Энтелл, непременно предпочтет жизнь в сельской местности. Тебе известно, как суровой зимой сохранить пурпурный виноград твоей винной лозы и не позволить морозу поглотить дары Бахуса. Виноградины живут, защищенные прозрачным стеклом, которое укрывает их, не скрывая из вида.
>
> В чем скупая природа может отказать трудолюбивому человеку? Бесплодная зима вынуждена уступить плодоносной осени».

Этот любопытный отрывок дает нам возможность понять, что у римлян были теплицы и, несомненно, стеклянные купола, накрывавшие сады и огороды, чтобы некоторые плоды созревали быстрее и своим изысканным вкусом и тонким ароматом будили неутолимые желания людей, бесспорно величайших эпикурейцев, когда-либо известных истории кулинарии вплоть до наших дней.

Глава 11
Фрукты

Когда Создатель перенес первого человека в Эдемский сад, он велел тому питаться плодами, произраставшими в нем. И с тех самых пор, самых древних, о которых написано в священных писаниях, такой вид пропитания постоянно упоминается в истории всех народов и в каждый период их истории.

Великий иудейский законодатель, похоже, считал фруктовые деревья достойными своей особой заботы, поскольку он запретил евреям рубить их, даже на землях врагов, и, чтобы научить свой народ сохранить эти деревья во всей силе и красоте, провозгласил плоды первых трех лет нечистыми, а на четвертый год велел пожертвовать урожай Богу. Он даже освободил от военной службы каждого посадившего виноградник. Та же привилегия даровалась тем, у кого были плодовые деревья.

Языческие народы также понимали всю важность этой отрасли земледелия и выдумали покровительствующих ей божеств, таких как Помона, Вертумн, Приап, чьей единственной заботой было защищать огороды от ненастий в любое время года, разгонять насекомых и отпугивать грабителей, которые могли повредить или украсть урожай.

Более того, каждый вид растений имел великодушного покровителя, на самом деле безотказно приносившего пользу. Так, оливковое дерево росло под покровительством Минервы, Музы холили и лелеяли пальму, сосны и шишки были посвящены Кибеле, Бахус любезно опекал до зрелости ароматные фиги и розовый виноград, что и поставило его в один ряд с богами.

У греков фрукты появлялись на столе на второе, и ели их приготовленными, свежими или в виде варенья.

Римляне иногда завтракали небольшим количеством сушеных фруктов, но на третье блюдо их главной трапезы предлагалось невероятное изобилие плодов собственных садов и огородов, а также овощей и фруктов из трех частей света.

Богатые патриции, исчерпавшие несметные средства, даровавшие сказочную роскошь в одежде, жилищах, пирах, придумали сажать плодовые деревья наверху высоких башен и на плоских крышах домов, таким образом прямо над их головами появились леса, а также бассейны, где плавала самая лучшая живая рыба.

В Риме существовал дорогостоящий, но, как считали, эффективный процесс приготовления груш, яблок, инжира, вишен

и многих других плодов. А именно: заботливо отобранные фрукты вместе с хвостиками опускали в мед, но так, чтобы между ними было достаточно пространства, уберегающего от соприкосновения.

Домохозяйки в XIX веке, возможно, из любопытства захотят повторить римский эксперимент, если количество меда, которое для этого потребуется, не напугает их.

Глава 12
Косточковые плоды

Олива

Во времена Античности оливковое дерево воспринималось как нечто священное и божественное, превосходящее все остальные деревья, даже самые полезные своими питательными плодами или освежающими напитками, которые из них получали. Мудрая Минерва дала ему жизнь, а листва, украшавшая чело богини, впоследствии служила венцом победителям или символом мира. Зеленая оливковая ветвь означала неприкосновенность просителя. Из нее были сделаны смертоносные стрелы Геракла, скипетры властителей и посохи пастухов.

Если, отбросив мифологический вымысел, окружающий оливу очаровательно-лживой поэзией, поищем в истории более достоверную информацию об этом почитаемом дереве, то узнаем, что Диодор Сицилийский сообщает, как Минерва открыла, а затем поведала афинянам его полезные свойства. И автор, в чьем распоряжении оказались древнейшие в мире тексты, Моисей, который подробно рассказывает о происхождении растительности, говорит также о праотце, льющем очищенное оливковое масло на каменный алтарь. Это было до того, как оливковое дерево узнали афиняне, то есть до того, как возникли сами Афины.

Языческие историки почитают Аристея, сына Аполлона и царя Аркадии, за изобретение маслобоен и за способ добывания драгоценной жидкости, которой на Востоке было в таком изобилии, что ее заливали в лампы, употребляли в миропомазании, приправляли блюда, и есть еще множество примеров, но их упоминание займет слишком долгое время.

Итак, самой важной культурой у иудеев было оливковое дерево. Во всех провинциях насаждались огромные плантации олив. Ими славились Галилея, Самария и Иудея. Однако не стоит думать, что евреи использовали оливки лишь для приготовления масла. Они знали, как хранить их в рассоле, чтобы потом есть за столом и продавать чужестранцам. Плиний особенно хвалит оливки из Декаполиса, провинции Святой Земли. «Они очень малы, – говорит он, – не крупнее каперсов, но намного ценнее».

У греков самым лучшим и чистым считалось самосское

масло, затем они отдавали предпочтение маслу из Карии и Турия.

Что касается оливок, colymbades, или консервированные, ценились выше всех остальных за свой размер и вкус. Великолепным ароматом их наделяли разные травы, помещенные в горшочки с маслом. Оливки halmade сохраняли в рассоле.

Очень развита была культивация олив в Греции. Множество поэтов воспевали это дерево, которое давало столь замечательные плоды. Теофраст очень часто упоминает оливу в своем известном трактате о растениях.

Римлянам она стала известна уже потом. Даже в 249 году до н. э. у них было так мало оливковых деревьев, что фунт масла продавали за 12 ассов, что равняется 3 шиллингам. Менее чем два века спустя, в 74 году до н. э., 10 фунтов масла стоило всего 1 асс, но в Италии через несколько лет настолько увеличилось число плантаций, что уже в 52 году до н. э. она сумела обеспечить оливковыми деревьями соседние страны. Ее оливки, как и масло, считались превосходными. Однако даже во времена Плиния из-за нежного изысканного вкуса им предпочитали те, что росли в Гренаде и Андалузии. Этот выдающийся натуралист донес до нас подробности культивации оливковых деревьев, представляющие высочайший интерес, и разнообразных приготовлений, которых требуют плоды, или, скорее, обработки, которой они подвергаются прежде, чем стать роскошным угощением на столе. Те, кому любопытно, могут справиться у Катона (он первый из римлян, кто написал об оливе), Варрона и Колумеллы обо всем, что касается искусства выращивания растений, сбора оливок, получения масла и консервирования оливок. Последняя операция проводилась следующим образом: брали 25 фунтов олив, 6 фунтов негашеной извести, мелко разломанной и растворенной в воде, к которой добавляли 12 фунтов дубовой золы и воды в соответствующих пропорциях. Оливки оставляли пропитываться этим крепким щелочным раствором восемь – десять часов, потом вынимали, тщательно промывали и на восемь дней погружали в чистую мягкую воду, которую несколько раз меняли. Затем брали горячую воду, где до того настаивали несколько стеблей фенхеля. Когда его вынимали, ту же воду насыщали солью, пока погруженное туда яйцо не всплывало на поверхность. Когда рассол становился довольно холодным, в него помещали оливки.

Что касается крупных оливок, или colymbades, иногда после первой процедуры их дробили, чтобы легче проникал рассол, а для придания лучшего вкуса добавляли ароматные травы. Именно таким образом готовились оливки с маршей Анконы – единственные допущенные гурманами на их столы.

В Риме оливки подавали на первое, в начале трапезы, но

случалось, что, оценив вкус, обжоры гости заставляли подавать их снова, на десерт. Так что с оливок пир начинался, ими он и заканчивался.

Распространение оливкового масла, о котором часто упоминают латинские авторы, в течение долгого периода случалось редко. Люди рассматривали эту жидкость скорее как предмет роскоши, чем как жизненную необходимость, и лишь в исключительных случаях они получали его в награду. Так, когда Сципион Африканский стал курульным эдилом, каждому гражданину выдали меру оливкового масла. Следуя его примеру, Агриппа во время правления Августа поступил так же. Под властью императоров явление участилось, и Север приказал привезти в Рим огромное количество масла.

Отличным маслом снабжал Венафр, город в Кампаньи. Плиний говорит, что по урожаю оливок он опережал все остальные города Италии. Однако в те времена, как и в наши дни, потреблялось много масла очень плохого качества: к примеру, то, что невоспитанный Амфитрион подал Юлию Цезарю и которым этот властитель, казалось, был совершенно доволен, – доказательство того, что прославленный воин либо был человеком исключительно вежливым, либо в недостаточной степени эпикурейцем.

Независимо от кулинарных рецептов, в состав которых входило щедрое количество оливкового масла, древние много использовали его для растираний. Когда принимали ванну, раб всегда приносил в чаше немного масла, которым они натирались. Считалось, что так концентрировалась жизненная энергия, росла сила и сохранялось здоровье.

Август однажды спросил у Поллиона, что следует делать, чтобы сохранить здоровье до глубокой старости. «Очень немного, – был его ответ. – Пей вино и натирайся маслом».

Завершим этот рассказ расшифровкой рецепта душистого масла, которым славились либурнийцы и которое Апиций посчитал достойным своего внимания.

Растолките немного орешков ольхи и миндаля с зелеными листьями лавра, пока не получится очень тонкая пудра. Соедините эту пудру с испанским оливковым маслом, добавьте соль и тщательно перемешивайте смесь три дня или более, потом оставьте на некоторое время.

Во Франции оливковое масло было практически неизвестно в период правления первых двух королевских родов. В царствование Карла Великого масло привезли с Востока и из Африки. Оно было столь редким, что Совет Экс-ла-Шапеля (817) позволил монахам готовить на жиру, получаемом из бекона. В

1491 году папа разрешил королеве Анне (Бретонской), а потом и всей провинции Бретань и, впоследствии, всем французским провинциям употреблять в постные дни в качестве приправы сливочное масло.

Пальма

Поэт Понтано в своих красивых стихах, написанных на латыни, рассказал историю двух пальм в Неаполитанском королевстве. Долгое время одна прекрасная пальма росла в окрестностях Отранто и каждый год буйно цвела, однако не давая плодов, несмотря на свою мощь и жаркий климат. Но однажды летом все были крайне удивлены, увидев на этом дереве отличные и очень спелые плоды. Удивление переросло в восхищение, когда обнаружилось, что другая пальма, которая росла в Бриндесе (на удалении в 15 лиг), в тот же год впервые расцвела. С тех пор пальма из Отранто продолжала ежегодно плодоносить, невзирая на расстояние между ней и той, что росла в Бриндесе.

Пальмовое дерево в мифологии – священное дерево муз. Оно повсеместно встречалось в Иудее, снабжая людей бодрящим напитком под названием sechar, который часто упоминается наряду с виноградным вином.

Более того, все в этом дереве было на пользу. Из древесины строили здания, и она шла на топливо. Из листьев плели веревки, коврики и корзины. Фрукты служили пищей человеку и скоту. Из фиников получалось огромное количество меда, хотя очень немного, но он уступал обычному. Излишек отправляли за границу.

Согласно Плинию, эти фрукты славились в Греции и Риме, и он называет несколько отличных сортов, пришедших из Иудеи, главным образом из Иерихона и долин Архелая, Ливии и Фазелиса.

Два греческих автора сообщают нам о том, что любимец Ирода, Николас Дамаскский, поэт, философ и историк, который очень нравился Августу, каждый год посылал римскому императору особый сорт фиников из Палестины. Монарх, который был очень неравнодушен к ним, назвал сорт в честь своего друга. Из фиников также пекли хлеб и лепешки.

Нам еще не раз предоставится случай отметить, что у римлян финики часто входили в состав самых изысканных блюд.

Не совсем зрелые финики, высушенные на солнце, сначала становятся мягкими, потом – сочными и наконец напоминают по

консистенции французские сливы. Их можно хранить или посылать на зарубежные рынки.

Более зрелые финики выжимают, чтобы вытянуть сладкий сок, очень приятный, который разливают в большие сосуды и хранят или в таком состоянии, или закапывают в землю. Есть такие финики, которые обычно едят богатые, есть такие, которые уступают бедным.

Финики едят сырыми, или приготовленными, или вместе с самыми разнообразными кушаньями. Их сироп используется в качестве соуса к некоторым блюдам.

Экспортируют их сушеными. Полученную из фиников муку употребляют в пищу караваны в пустыне. Из нарубленных фиников, помещенных в мягкую воду, делают вино, крепкое, но очень приятное.

Лучшие финики – желтоватого цвета, полупрозрачные, душистые и сладкие.

Вишня

Когда очень жарким летним днем несколько соблазнительных вишен своим приятным вкусом утолят нашу нестерпимую жажду, нам и в голову не придет мысль о том, чтобы принести дар благодарности и признательности Митридату. Таков человек: он наслаждается своими богатствами и совершенно не тревожится о том благодетеле, что сотворил их для него. Древний царь Понта, памятный своим знанием ядов и лучше известный врачам, чем садовникам, не всю свою жизнь провел за составлением ядов и их противоядий. Его царские руки сажали и иногда прививали растения. Именно его полезному времяпрепровождению мы обязаны этими сладкими ягодами, название которых воскрешает в памяти город или страну, которые стали местом их рождения.

Древние авторы говорили нам, и это верно, что Европа обязана появлением вишни Лукуллу и что он использовал вишневое дерево для украшения своей триумфальной колесницы.

Исследования некоторых натуралистов наводят нас на мысль о том, что вишневые деревья в то время существовали в Галлии. Они хорошо растут в прохладном климате. В лесах Франции встречается множество разновидностей. Возможно, в Риме знали лишь дикую вишню, которая по этой причине почти не пользовалась спросом, и Лукулл, вероятно, привлек к ней внимание, привезя привой или плоды из Керасунды. В таком случае отрывок из Плиния и фрагмент из Вергилия, в которых

вишня предстает чем-то новым и незнакомым, можно очень хорошо объяснить.

Более того, милетский Ксенофан и лекарь Дифил из Сифноса говорили о вишнях задолго до появления Лукулла. Дифил удостаивает их высочайшей похвалы. Он говорит, что они способствуют пищеварению и очень приятны на вкус. Конечно, это не относится к диким, кислым сортам, которые растут в лесах и которые даже самый неискушенный не отважится попробовать дважды.

Во всяком случае, авторитетного мнения Теофраста будет достаточно, чтобы развеять все сомнения, если таковые еще остаются. Он рассказывает о том, что в его времена замечательные вишни Митридата попали из Восточной Азии в Грецию, где были приняты с радостью, впрочем, как и другими народами, за свой вид, вкус и качества. Это счастливое событие, имеющее отношение к кулинарии, свершилось за 300 лет до наступления христианской эры, в то время как Лукулл сделал вишневое дерево известным только на 228 лет позже.

Сначала столица мира не знала, как оценить этот дар по заслугам: вишня так медленно приживалась в Италии, что более чем век спустя культивировалась отнюдь не повсюду.

Римляне различали три основных сорта: *апрониеву*, яркокрасную вишню, с плотной и нежной мякотью, *лютецийскую*, очень черную и сладкую, *сицилийскую*, круглую и мясистую, которую очень ценили.

Эти плоды украшали третье блюдо на римских пиршествах, и второе – на афинских.

> «Плоды вишневого дерева едят свежими, приготовленными, консервированными с сахаром, из них делают бренди, хранят сушеными или готовят наливку на косточках. Путем брожения вишневый сок с косточками, при добавлении сахара, превращается в очень приятный ликер, называемый вишневым вином. Бренди готовится из перебродивших вишен в очень мощном перегонном кубе. Этот напиток в провинции Лотарингия называют kirschen wasser, алкогольный ликер, полученный дистилляцией разных сортов дикой вишни» (Боск).

Абрикос

Римляне называли абрикос armeniaca, дерево из Армении,

откуда оно родом. Его стоит рассматривать как своего рода памятник бесстрашию хозяев мира, если верно то, что они после завоевательного похода привезли абрикос из далекой провинции в Рим.

Латиняне также называли абрикос præcocia (скороспелый), потому что он созревает в начале лета (в июне), раньше других фруктов.

В то время, когда писал Плиний (72 до н. э.), абрикосы были известны в Риме всего тридцать лет. Но, все еще очень редкие, стоили 1 динарий или 7 пенсов полпенни каждый. Их можно было найти лишь в самых лучших лавках фруктового рынка, или торгового центра третьего округа, недалеко от Metasudante, который был открыт только каждый девятый день, или возле Военно-морского лагеря, за Тройными воротами. Спустя несколько лет земледельцы из римских пригородов привозили в город отличные абрикосы по очень низкой цене. Но мода и пристрастие к ним прошли.

> «Зеленый хранится, пока не затвердеет косточка. Зрелые абрикосы едят свежими, приготовленными или в конфитюре. Из них варят варенье, так же как и делают пастилу, которая хранится очень долго. Из абрикосов готовят бренди. Косточка, целая или разломанная, идет на приготовление наливки, по-другому называемой noyau. И наконец, из косточек получают масло» (Дютур).

Персик

Это фруктовое дерево, родом из Персии, впервые было перевезено в Грецию, где произрастало долгое время, пока попало в Италию. Ближе к середине I века н. э. персики в Риме были все еще в новинку и есть их могли только состоятельные люди, поскольку стоили они очень дорого. Но меню определенных пиршеств в будущем покажет нам, что знали римские гурманы, как щедро потратить свое золото, желая удовлетворить капризы или насладиться какой-то диковинкой.

В Риме верили, что персики, собранные в Персии, содержали смертельный яд, но дерево, пересаженное однажды в другую землю, теряло свои опасные свойства. Это единичное мнение, все еще поддерживаемое многими и в наши дни, было опровергнуто Плинием, который назвал его смехотворным; в любом случае Гален и Диоскорид утверждают, что персик плохо переваривается, неполезен и часто вызывает лихорадку.

Высокая стоимость персиков и краткий период, в течение которого они сохраняют свежесть, сподвигли любителей искать способы хранения этих фруктов предельно возможное время. Апиций дает следующий рецепт: «Выберите самые лучшие персики, положите в воду, насыщенную солью. На следующий день вытащите их, с величайшей осторожностью высушите, а затем поместите в сосуд с чабером, уксусом и солью».

Слива

Сливовые деревья были известны в Африке с незапамятных времен. Теофраст говорит о том, как много их встречалось в Фивах, Мемфисе и, особенно, в Дамаске. Атеней тоже хвалит отличные сливы последнего из упомянутых городов, и нам известно, что время ничуть не умалило славы, закрепившейся за ними с давних пор.

Азия и Египет поставляли огромное количество слив в Европу. Из-за того, что они должны были как можно лучше перенести долгое путешествие, часть слив высушивали, а остальные, так сказать, консервировали, в меду и сладком вине. В Риме во времена Катона (150 лет до н. э.) были известны лишь такие, но римляне, только начавшие постигать искусство жить хорошо, недооценили нежную и ароматную мякоть дамасских слив, в то время как едва собранные с дерева, недавно появившиеся и бархатистые плоды восхищали взор и соблазняли эпикурейцев. Спустя два века римляне достигли невероятного прогресса в постижении науки жить хорошо. Запахи кулинарных изысков окутали столицу мира тонким ароматом, а довольные, свободные жители Италии стали культивировать в своих садах роскошные пурпурные и золотистые сливы, во многом превосходившие всеми превозносимые фрукты из Дамаска и Мемфиса. Повсюду встречалось такое изобилие сливовых деревьев, что Плиний, человек, всегда имевший возражения, или juste milieu того времени, сетовал на их число и сокрушался по поводу того, что такое количество бесполезно и дорого.

Графы Анжуйские насадили в своей провинции дамасские сливы, а добрый король Рене Сицилийский, герцог Анжуйский и граф Прованский, познакомил с ними Южную Европу.

Сливы Monsieur названы так, потому что их очень любил месье, старший из братьев короля Луи XIV.

Сливы Reine Claude обязаны своим названием первой супруге Франциска I, дочери Луи XII.

Сорт Mirabelle привез из Прованса в Лотарингию король Рене.

Глава 13
Семечковые плоды

Айва

Это дерево родом из Кидонии, города на Крите. Оттуда оно попало в Грецию и вскоре стало предметом восхищения ее сластолюбивых жителей. Кроме того, окрестности Коринфа славились сладостью и красотой айвы, которую просвещенная роскошь Аттики предпочитала всем другим.

Рим не преминул обогатиться фруктом, которому изобретательное кулинарное искусство должно было придать новые оттенки вкуса. Молодые деревца сначала ввозили из-за рубежа и помещали в ящики, но римляне не знали, как их выращивать и были вынуждены долгое время довольствоваться отличной айвой, консервированной в меду, присланной в великую столицу из Иберии и Сирии.

Наконец они узнали, как культивировать айвовые деревья, и впоследствии насадили их в Галлии, где те замечательно прижились. Также они потом смогли насладиться, не без гордости, вареньями, ничуть не хуже испанских, которые кондитеры на «рынке изысков» держали про запас к столу патрициев вместе с айвовым вином и полезным для желудка, бодрящим ликером из сладкого плода Кидонии.

Во всяком случае, природный дар в сочетании с кулинарной наукой делали блюда с айвой привлекательными для эпикурейцев. Кроме того, утверждали, что айва обладает самыми замечательными свойствами. Во-первых, это еда, а во-вторых – противоядие. Чревоугодники отстояли эту идею, и никто не сомневался в чудесных качествах плодов.

Столь высоко ценимый фрукт хранился в сосудах вместе с веточками и листьями. Потом добавляли мед или сладкое вино, количество которого при кипении уменьшалось наполовину.

Груша

Многие страны оспаривали честь быть родиной грушевого дерева. Согласно некоторым источникам, груша родом с горы Ида, известной своими живительными источниками, другие говорили, что из Александрии, а по мнению третьих – она

появилась в разных уголках Греции. Давайте добавим к списку Палестину, где грушевые деревья росли в очень далекие времена.

Из всех этих голословных утверждений следует, что древним было знакомо грушевое дерево, они культивировали груши и любили их, что вовсе не удивительно, поскольку это великолепные фрукты. Их очень любил и Теофраст. Он часто говорит о грушах и всегда превозносит их. То же можно сказать о Плинии и, особенно, о Галене, чей медицинский авторитет в прошлом имел большой вес. Ученый лекарь из Пергамо счастлив обнаружить в груше свойство укреплять пищеварение и вяжущее действие, которым яблоко в такой степени не обладает.

Как и мы, римляне и греки различали несколько сортов этого фрукта. Названия указывали на вкус и форму. Наверняка неизвестно, был ли у них bon chrétien, украшающий наши столы зимой в свежем или приготовленном виде. Название лишь напоминает нам о происхождении этого сорта, о котором мы и расскажем.

Луи XI, король Франции, в надежде поправить здоровье через заступничество блаженного Франсуа де Поля послал за ним в Южную Калабрию. Святой привез с собой семена этой груши, и, поскольку его называли при дворе Le Bon Chrétien, фрукт получил название в честь того, кому Франция была обязана его появлением.

Яблоня

Очень древняя традиция (поскольку ей шесть тысяч лет) рассматривает яблоко от Сотворения мира как некий зловещий плод, от которого тянется след всех несчастий человечества. Мы настоятельно просим разрешения защитить его от этого обвинения лишь несколькими словами: «Так нигде не написано».

В священных писаниях редко говорится о яблоне. Если мы не ошибаемся, она упоминается всего в пяти отрывках и в связи с периодами, очень удаленными от момента первого грехопадения. По этой причине ничто не указывает на отвращение или презрение авторов священных текстов к этому дереву, которое в одном случае даже служит для очень изящного сравнения, откуда можно заключить, что жители Востока относились к нему так же, как и другие народы.

Существует один (и, вероятно, единственный) пример необычного и чрезвычайного отвращения к яблокам. Говорят, Владислав Ягайло, король Польши, как только получил их, так поразился и ужаснулся, что немедленно обратился в бегство. На

самом-то деле как мало оказалось нужно, чтобы встревожить правителя!

В Греции росли очень красивые яблони, а их плоды были столь замечательны, что не было лучшего десерта для Филиппа Македонского и его сына, Александра Великого, которым подавали яблоки за каждой трапезой. Возможно, их специально доставляли с острова Эвбея, который славился своими яблонями.

Афинский законодатель Солон почти преуспел в том, чтобы поставить под сомнение пищу, столь любимую его согражданами, издав регулирующий расходы закон и посчитав, что его необходимо принять.

Жители Аттики любили жить хорошо. Когда один из них женился, то не скупился на роскошный свадебный пир, что очень простительно по такому случаю. Солон слишком любил вмешиваться в дела других людей, он считал, что сограждане слишком шикарно едят в день свадьбы, и, чтобы заставить их урезать расходы, идущие вразрез с его экономическими идеями, он приказал жениху довольствоваться одним-единственным яблоком, в то время как гости пировали и веселились за его счет. Кто бы мог поверить? Этот закон неукоснительно соблюдали греки, а персы сочли таким оригинальным, что, в свою очередь, тоже приняли его.

Латиняне приняли яблоневое дерево благосклонно и культивировали с большой заботой. Выдающиеся граждане Рима не пренебрегали тем, чтобы дать свое имя и опекать яблони разных сортов, выведенных ими, или улучшенных в их собственных садах. Есть сорта, названные в честь Манлия, Клавдия и Аппия. Некоторые получили название по стране происхождения: сидонские, греческие и эпирские.

После завоевания Галлии римляне привезли сюда яблони. Поскольку климат оказался для этих деревьев более благоприятным, чем в Италии, их количество вскоре значительно увеличилось. Франции стоит быть благодарной этим гордым воинам за подарок, обогативший эту провинцию империи и, возможно, до сих пор вносящий лепту в ее процветание.

Лимон

Среди плодовых деревьев, в изобилии растущих в Мидии, Вергилий называет дерево, чьим плодам он приписывает величайшие защитные свойства от всех ядов. Данное им описание, похоже, принадлежит лимону. Как бы то ни было, его происхождение и даже подлинность стали причиной самых

оживленных дискуссий.

Многие утверждали, что Джуба, король Мавритании (50 лет до н. э.), говорил о лимонном дереве и считал его очень древним. Добавляют, что ливийцы дали фрукту название «яблоко Гесперид», то, что украл Геракл, и греки, обязанные герою знакомством с ним, прозвали за цвет «золотым яблоком».

Другие утверждают, что никто не говорил о нем до Теофраста, который назвал лимон «мидийским яблоком» в честь страны происхождения, и, как следствие, не правы те, кто признает лимоны яблоками, украденными из садов Гесперид.

Эти трудности, возможно, исчезнут, если мы вспомним, что древние давали лимону самые разные названия, которые принадлежат другим деревьям. Правда в том, что афиняне получили его от персов, живших по соседству с мидийцами, а из Аттики лимон распространился на остальной территории Греции.

Римляне узнали лимон в более позднее время и сначала использовали его лишь для того, чтобы моль держалась подальше от шкафов с их одеждой. Кислота фрукта была неприятна, и Апиций не находит ему употребления. Желающие удовлетворить любопытство по этому поводу могут почитать заметки Листера, знаменитого лекаря королевы Анны и редактора трудов этой знаменитой гурманки.

Во времена Плиния лимон вряд ли ценили за что-то, кроме как за отличную способность служить противоядием.

Спустя пятьдесят лет после этого Палладий стал выращивать растения, полученные им из Мидии, и наконец лимон медленно прижился на юге Европы.

О свойствах лимона как противоядия рассказывали множество анекдотов. Атеней говорит о двоих мужчинах, которые не чувствовали боли от укусов опасных змей, потому что перед тем отведали лимона. То ли история лжива, то ли люди и вещи с тех пор странным образом изменились.

Апиций хранит лимоны, поместив каждый в отдельный сосуд, герметично запечатанный гипсом и после подвешенный к потолку.

В другой раз мы поговорим о столах и кроватях, сделанных из древесины лимонного дерева, таких популярных среди римлян и на которые они тратили фантастические суммы денег.

Стоит отметить еще одно, а именно то, что законсервированная лимонная цедра считалась одним из лучших дижестивов и лекари рекомендовали ее слабым и изнеженным персонам.

Апельсин

Если верить некоторым авторам, родной землей апельсинового дерева были сады Гесперид, столь знаменитые в сказочной древности. Апельсин также встречался в Западной Африке, Мавритании и на островах Блаженства. Этот список они дополняют Атласскими горами, очень малоизвестными с ботанической точки зрения, несмотря на отважные вылазки нескольких ученых.

Согласно другим экспертам, апельсин происходит из южных районов Китая, с островов Индийского архипелага или даже из той части земного шара, что зовется Океанией.

Один неоспоримый факт – тот, что писатели древности совершенно не знали о существовании этого великолепного дерева. Когда бы они знали о нем, царственно-высоком, с темно-зеленой листвой, приятными цветами и плодами, такими прекрасными, сочными, соблазнительными на вкус, это непременно вдохновило бы их на написание замечательных страниц. Теофраст и латинские геопоники никогда бы не упустили возможности рассказать о пышности и плодородии апельсина, даже во время седых морозов. Кроме того, разве название portughan, данное апельсину арабами, чуждое их языку, но которое часто можно услышать среди итальянцев, испанцев и в южных провинциях Франции, не является указанием на то, что знакомство с этим растением связано с путешествиями португальцев в Индию, особенно Хуана де Кастро в 1520 году?

Именно португальцы посадили апельсин на Канарах, на Мадейре, где он признается исконным, благодаря тому, что пышно растет. Именно португальцы ввезли это растение во все страны, омываемые Средиземным морем, и, опять же, именно португальцы обеспечили всех исходными растениями, и испанцы смогли вырастить огромные апельсиновые рощи в Андалузии и Альгравии.

Из вышеизложенного можно заключить, что великий всеядный триумвират древности – Архистрат, Вителлий и Апиций – никогда не пробовал этого плода, который Небеса придержали для того, чтобы его могли оценить люди современности. Благословенна неизвестность! Если, иной раз, привлеченные изысканными ароматами, идущими от наших печей, вы снова начнете прохаживаться вокруг питательных и сочных блюд, которые мы способны творить благодаря химии, если напрасные гастрономические воспоминания приведут вас к одному из ваших учеников, с уверенным мастерством готовящему великолепный десерт, отведите взгляд от этих соблазнительных плодов, лучащихся золотом, поднимающихся пирамидой на фарфоровом блюде. Это апельсины, нектар и амброзия времен олимпийских

богов, о которых вы, несомненно, забыли, а мы – заново открыли для себя. Возможно, эти чудесно-сладкие фрукты существовали в Китае, но вам это не известно, поскольку Китай не стал римской провинцией. Но утешайтесь, гении кулинарии! Мы до сих пор не достигли вершин вашего искусства. Ваш дикий вепрь à la Troyenne, мозги павлина и язычки фламинго обеспечили вам триумф, который не оспорят будущие поколения.

Апельсин, известный как «португальский апельсин», родом из Китая. Всего два столетия назад португальцы привезли оттуда первый побег апельсинового дерева, и таким чудесным образом появились целые апельсиновые рощи на земле Португалии.

Раньше в Англии существовал обычай дарить в качестве новогоднего подарка апельсин, утыканный гвоздикой. Читаем в одном из отрывков из Бена Джонса, «Рождественская маска»: «У него есть апельсин и розмарин, но нет гвоздики».

Сегодня мы можем обойтись без такого украшения.

Первое апельсиновое дерево, выращенное в центре Франции, несколько лет назад можно было видеть в Фонтенбло. Его назвали Le Connétable (коннетабль), потому что оно принадлежало Коннетаблю де Бурбону и было конфисковано со всем его имуществом после того, как он восстал против своего монарха.

Фиговое дерево (инжир)

Древность, духовная и светская, не оставила таких ясных и определенных фактов ни об одном дереве, кроме фигового. Это единственное дерево Эдемского сада, о котором сохранилось упоминание в Священном Писании. На Востоке встречались огромные плантации фиговых деревьев. В Египте тоже. Земля Ханаанская рождала такие фиги, что по ним Моисей судил о ее плодородности.

Библия, чтобы донести до нас мысль о счастье и покое, которые обрели иудеи в правление Соломона, рассказывает, что «в Иудее и в Израеле все жили в безопасности, у каждого была своя виноградная лоза и свое фиговое дерево».

Иудеи очень дорожили плодами фигового дерева с тех пор, как Рабсак, генерал ассирийской армии, надумал соблазнить их чем-то, чтобы они перестали подчиняться Езекии, царю Иудеи, и произнес такие слова: «Переходите ко мне, и тогда у каждого будет своя лоза и свое фиговое дерево».

Торговля фигами в Иерусалиме шла так активно и массово, что Эзре пришлось запретить ее в Шаббат. Из всего явствует, что

фиги собирали в маленькие кучки, которым придавали форму булок или лепешек, круглую или квадратную, и продавали почти так же, как это делается сегодня.

С Востока фиговое дерево попало в Грецию, потом в Италию, Галлию, Испанию и распространилось по Европе.

Афиняне притязали на то, что это дерево было родом с их земли, и никогда не искали подтверждения своим словам мифологическими фактами. Они вообразили, и хотели, чтобы другие в это поверили, что Церера наградила афинянина Фитала молодым фиговым деревом за его гостеприимство. От этого деревца по Аттике и разрослись плантации.

Каким бы способом ни попало к ним фиговое дерево, они приняли его в порыве радости и с великой помпой посадили в центре афинской площади. С тех пор это место стало для них священным.

Вскоре слава фиг из Аттики распространилась повсюду. Они считались лучшими в Греции. Магистраты строго запрещали их экспорт. После этот закон претерпел изменения, то есть экспорт фиг был дозволен лишь при уплате очень высокого налога.

Позже они назначили инспекторов, чьей обязанностью было обнаруживать действия в нарушение закона и докладывать о них. Отсюда произошло слово «сикофант» (доносчик). Так называли информаторов, подлых и презираемых людей, чьи доносы часто оказывались лживыми, и с этим названием ассоциировались бесславные авторы клеветы.

В Греции все получали удовольствие от фиг. Это было нечто вроде гастрономического фурора, не знавшего границ, и сам мудрый Платон перестал быть философом, получив в дар корзину фиг. Эти плоды считались полезной и укрепляющей пищей и в самом начале признавались плодом атлетов, чей покровитель, Геракл, тоже питался ими в юности.

Превосходство греческих фиг было всеобще признанным, и цари Персии питали к ним особое пристрастие: к столу этих хвастливых властителей их подавали сушеными.

Согласно античной традиции, римляне верили, что их первых правителей, Ромула и Рема, нашли под фиговым деревом на берегу Тибра. Поэтому они воздавали этому дереву значительные почести, когда оно было привезено в Италию. Римляне посадили его на форуме. И именно под сенью этого дерева приносились ежегодные жертвы пастушке, которая выкормила основателя их города.

Тем не менее можно утверждать, что до Катона никто не замечал фигового дерева, возможно появившегося в Риме в одно время с персиком, абрикосом и другими деревьями из Азии.

Спустя 60 лет Варрон говорит о фиге как о заморском новшестве и отмечает, что его разные сорта сохранили в своих названиях страны, откуда они появились.

Эти сорта были столь многочисленны, что Плиний насчитывает не меньше двадцати девяти, и названия большей их части вызывают в памяти фамилии знаменитых людей, которые заботились о деревьях.

Северяне, особенно современные, не могут хорошо объяснить удивительную, чрезвычайную одержимость древних южан плодами фигового дерева. Возможно, нам следует искать причину в питательной, сладкой, свежей мякоти и в огромном количестве плантаций этих деревьев, которые иногда, в отсутствие другой провизии, обеспечивали приятной пищей целые армии. Так, армия Филиппа Македонского обязана своей сохранностью фигам, которыми ее снабдили жители Магнесии. Задолго до этого Давид с радостью принял из рук Авигеи двести корзин сушеных фиг для себя и своих изможденных людей.

Не раз далеко идущая слава некоторых красивых плантаций фиговых деревьев приводила к долгим разрушительным войнам, охватывающим всю страну, подобно тому как сталь притягивает молнию. Ксеркс покинул Персию и пошел на Аттику, чтобы завладеть изумительными фигами, чья известность только прокатилась по его территории. Отчасти для того, чтобы отведать римских фиг, галлы развязали войну против Италии. Благодарение Богу, сегодня мы питаем больше уважения к фиговым деревьям наших соседей.

Но всегда найдутся те, кто очернит и самые лучшие вещи в мире. Фиги не стали исключением. Филотим и Дифил считали их плохой пищей. Гален почувствовал себя нехорошо, съев фиги, и он рекомендует нам употреблять их в сочетании с миндалем. Гиппократ думал, что они плохо перевариваются, и советовал обильное питье после того, как вы поели фиг.

Все эти великие люди, возможно, были правы, но греки, их современники, вели себя так, будто те ошибались. К счастью, мы не призваны рассудить стороны между собой.

К столу аристократов фиги обычно подавали с солью, перцем, уксусом и ароматическими веществами. Плоды ели свежими, сушенными в духовке или на солнце.

Малина

Древние практически не упоминают малину, которую ставят на одну ступень с ежевикой. Латиняне называли ее ежевикой

Иды, потому что на этой горе малина встречалась повсюду. Однако не может быть сомнений, что римляне умели ценить эту ягоду, как ее ценят и в наши дни.

Смородина

Современники попытались облагородить два сорта смородины, украсив их латинскими названиями, напоминающими, что они известны издревле. Тщетно! По всей видимости, греки и жители Италии не были знакомы со смородиной, хотя вполне заслуживали того, чтобы обладать этой чудесной ягодой.

Клубника

Грекам название клубника указывало на нечто очень тонкое, чем вряд ли можно набить рот. Латинянам оно напоминало изысканный аромат растения. Оба народа в равной степени любили клубнику и заботливо культивировали ее. Вергилий уподобляет ее цветам, а Овидий награждает нежными эпитетами, которые не могут не признать даже самые утонченные ценители. Этот великолепный поэт не забывает и дикие ягоды, которые скромно прячутся под своей листвой, но чье присутствие обнаруживает витающий в воздухе аромат. Доставленная к столу Лукулла, рядом с более блестящей и красивой сестрой, дикая ягода вызвала восхищенный шепот, ставший свидетельством ее достоинств, а природа праздновала триумф среди придирчивых гостей, требовавших от искусства то, что они отвергали в природе.

Тутовое дерево (шелковица)

Древнее тутовое дерево считалось мудрейшим и самым осторожным из всех деревьев, оно заботилось о том, чтобы не позволить своим самым маленьким почкам появиться на свет до того, как полностью, безвозвратно, не отступят холода. Потом, однако, шелковица торопилась наверстать упущенное время, и единственной ночи было достаточно, чтобы увидеть появление ее красивых цветов, пышно распустившихся с восходом Авроры.

Сластолюбивые римляне, отдыхая допоздна на своих мягких ложах спустя день после утомившего их пиршества, достойного

Вителлия, не слишком задумывались о таком интересном явлении, которое происходило, если Плиний не ошибался, в садах на их собственных виллах. Но они знали, что шелковица хороша для желудка, что ее едва ли можно назвать едой и она легко переваривается. Поэтому, не успевали патриции разомкнуть свои тяжелые веки, мальчик-египтянин, внимательный живой звоночек, когда ему делали знак, исчезал и мгновенно возвращался, неся маленький хрустальный кубок, наполненный соком шелковицы и выпаренным вином. Эта полезная ягода сохраняла в смеси свой сладкий вкус и помогала богатому патрицию дождаться вечернего часа и очередного переедания.

Вполне очевидно, что ароматная ягода была родом из Ханаана, поскольку путь, которым прошли племена Израилевы к удовольствиям Иерусалима, лежал через долину Baka, или Долину тутовых деревьев, а все пространство страны от Экрона до Газы изобиловало шелковицей.

Глава 14
Орехи

Миндаль

Это дерево, плод которого называли то «греческим орехом», то «орехом Тасоса», согласно Ермиппу происходит из Пафлагонии. Народы Востока высоко ценили миндаль, и Иаков посчитал его достойным появиться среди даров, которые он предназначил Иосифу. Рынки Афин снабжал миндалем Наксос. Римляне, в свою очередь, прибегали к нему с верой, как и лекарь, о котором говорил Плутарх, что необходимо съесть всего пять или шесть орехов, чтобы обрести способность поразительно много пить.

Кроме того, у этого плода отнюдь не всегда было такое скромное предназначение. Ученики Апиция делали из него одно из самых изысканных блюд. Вот оно в том виде, как их обучил готовить мастер: возьмите миндаль, предварительно истолченный в ступке, и смешайте с медом, перцем, гарумом, молоком, яйцами и небольшим количеством растительного масла и поставьте всю смесь на медленный огонь.

Древним было знакомо миндальное масло, которое они изготавливали почти так же, как мы, но в дополнение они обладали надежными средствами увеличивать плодородность миндального дерева. Это очень просто: в дереве проделывали дырочку, клали в нее косточку, и, благодаря силе и преимуществу этого усовершенствования, вскоре ветки гнулись под тяжестью миндаля.

Хороший миндаль поступал с Варварского берега и с юга Франции.

Незрелым он сохраняется так же, как зеленые абрикосы. За столом его едят свежим или высушенным, засахаренным или в выпечке. Миндаль используют и для приготовления оршада и освежающих напитков. Масло, получаемое из миндаля, даже самого горького, очень сладкое. Наилучшее – холодного отжима. Миндальную массу использовали в нескольких целях, одной из которых было улучшить состояние кожи: смягчить и разгладить ее.

Грецкий орех

Азия, колыбель большинства фруктовых деревьев, произвела на свет и грецкий орех. Считается, что он родом из Персии, а его приятная листва уже в библейские времена украшала сады Востока. Одна из самых древних священных книг говорит о том, что грецкий орех был знаком иудеям, а из фрагмента Песни Соломона можно сделать вывод, что они обладали многочисленными ореховыми плантациями.

Персы не раздавали грецкие орехи первому встречному, как мы. Правитель приберегал их себе на десерт, и людям приходилось воздерживаться от их употребления. Но вероятно, можно сказать, что, как бы государь ни любил грецкие орехи, он не мог съесть все, что давали его земли. Возражение нелепое, мы признаем это, и летописцы тоже молчат об этом вопросе. Но позвольте предположить, что великодушный властелин раздал своим фаворитам грецкие орехи, которыми сам пресытился и от этого вынужден был от них отказаться. И конечно, персидский царь отправил орехи грекам, которые назвали их «царские персидские орехи» в благодарность и в память об августейшем даре.

Но они поступили еще лучше. Владыка Олимпа очень любил эти плоды, поэтому греки поторопились посвятить их ему, и «орехи Юпитера» с почетом культивировали на всей территории Греции.

В Италию грецкий орех попал из Аттики, и постепенно завоеватели мира познакомили с ним разные страны Европы.

Римляне, подражавшие набожным грекам, определили грецкий орех под протекцию самых могущественных богов. Один из их наиболее причудливых обычаев, возможно, обязан своим происхождением этому посвящению.

После свадебного пира, ночью, жених разбрасывал несколько корзин, торопливо собранных детьми, грецких орехов в спальне новобрачных. Говорили, это нечто вроде жертвоприношения Юпитеру, и таким образом вымаливали даровать свое высочайшее покровительство мужу, а жену – наградить добродетелями Юноны. Бог не мог удержаться от улыбки при этой просьбе слепых смертных и, утверждают, временами снисходил до того, чтобы пожаловать такую милость.

Некоторые предоставляют другую интерпретацию. Согласно их мнению, свежий грецкий орех, покрытый двойной оболочкой, предсказывал изобилие и процветание.

Было бы слишком утомительно перечислять все отдельные мнения, связанные с объяснением этой церемонии. Самыми разумными кажутся принятые несколькими авторами. Они говорят, что грецкие орехи служили игрушками для детей, и,

бросая их на пол в день свадьбы, жених давал понять, что он и его спутница отрекаются от легкомыслия юности, с этого самого момента посвящая себя серьезным трудностям семейной жизни.

Грецкий орех считался вяжущим средством, способствующим пищеварению и облегчающим переваривание пищи. Из него готовили варенье и ели в небольших количествах, смешав с фигами. Так избегали паралича языка, эффекта, которому подвергались те, кто их ел. Высоко ценились зеленые орехи. Их подавали на десерт, невзирая на мнение Гераклида из Тарента, который рассматривал грецкие орехи как средство для возбуждения аппетита и советовал пробовать их в начале трапезы.

Когда Помпей завладел дворцом Митридата, он устроил повсеместные поиски рецепта знаменитого средства против ядов этого царя. Наконец это удалось. Рецепт был очень прост. Однако мы предлагаем его любопытным.

Тщательно растолките два ореха, две сушеные фиги, двадцать листочков руты и щепотку соли. Проглотите смесь. Запейте небольшим количеством вина, и вам нечего бояться самых быстродействующих ядов в течение двадцати четырех часов.

Орешник

Греки называли фундук «понтийским орехом», а Теофраст – «орехом Гераклеи», потому что на территории столицы Понтийского царства росли лучшие плоды.

Латиняне сначала сохраняли то же название этого ореха, но впоследствии окрестности Пренесты и Авеллана обеспечили их огромным количеством отличного фундука, и они дали ему название по этим двум городам. Также они использовали уменьшительное слово, чтобы обозначить орехи, которые поступали из первой местности. Французское aveline (лесной орех, фундук) и noisette (фундук), очевидно, заимствованы из римского словаря.

Обитатели Пренесты возвысили орешник до некоего религиозного поклонения. Он спасал жителей от голода, когда их город был осажден войском Ганнибала, и с той памятной эпохи орешник обогатил их, поскольку древние предпочитали фундук, как обладающий самыми полезными и питательными свойствами, всем другим орехам.

Несколько веков назад во Франции существовал обычай во время летнего солнцестояния (канун середины лета) с помощью кухонной утвари производить самый угрожающий грохот. В те времена простофили воображали, что нет лучшего способа

предотвратить дождь, который, по их мнению, был губителен для фундука. Хоспиниан, поведавший об этом странном обычае, не рассказывает, каких результатов они добились своим грохотом.

Фисташковое дерево

Фисташки, родом из Индии, высоко ценились римлянами. В правление Тиберия Луций Вителлий привез несколько саженцев из Сирии в Рим. Спустя некоторое время всадник по имени Флак Помпей познакомил с фисташковым деревом Испанию.

Гален сомневался в пользе фисташек для желудка. Авиценна доказал обратное, а за несколько веков до арабского врача римские эпикурейцы храбро продемонстрировали миру, что эти плоды, будь они сырые или жареные, отдельно или в сочетании с гарумом и солью, никогда не приносят вреда.

Каштан

Согласно некоторым авторам, каштан обязан своим названием городу Кастана в Фессалии, который полагали местом его происхождения. Напротив, он родом из Сард, столицы Лидии, если верить лекарю Дифилу, называющему каштаны желудями Сард, питательными, но трудноперевариваемыми.

Амариллис обожала эти плоды, но она была всего лишь пастушкой, и ее красота не мешала ей иметь довольно простой вкус. Римские дамы отвергли каштаны в пользу низших классов граждан, чьи пристрастия, неспособные к совершенствованию, всегда остаются неизменными, несмотря на непрекращающееся развитие кулинарного искусства. Грустный пример непреодолимой бережливости, которую не сломят даже самые соблазнительные запахи.

Тем не менее были мягкие и нежные сорта каштана, Castaneæ molles, которые подавали к столу высших классов граждан, чей изысканный вкус даже позволял рекомендовать эти плоды вниманию гостей. Вероятно, каштановое масло получали именно из этого сорта.

Чтобы каштаны стали более приятными и полезными, их надо очистить от очень жесткой кожуры и положить в кипящую воду. Она проникает внутрь, смягчает горькую кожицу, покрывающую плоды, и облегчает ее удаление с мучнистой поверхности. Когда каштаны можно уже с легкостью очистить от пленки, надавливая пальцами, посуда снимается с огня. Ее

хорошо встряхивают из стороны в сторону. Пленка вскоре отделяется сама и сразу может быть удалена полностью. Затем каштаны вынимают, откинув на решето, промывают в холодной воде, чтобы удалить остатки пленки, и горечь, сохранившуюся в воде. Потом их готовят без воды, в хорошо закрытой посуде, на умеренном огне.

> «Чтобы есть каштаны зелеными круглый год, сварите их в воде в течение пятнадцати – двадцати минут, затем поместите в обычную духовку, через час после того, как вынули из нее хлеб. С помощью такой двойной обработки каштаны готовятся и подсушиваются, благодаря чему могут храниться очень долгое время, при условии, что их будут держать в сухом месте. Потом их можно использовать, разогрев в bain-marie (пароварке) или на водяной бане» (Дютур).

Гранат

Церера, безутешная из-за потери дочери, которую похитил Плутон, упросила правителя Олимпа вернуть Прозерпину. Юпитер обещал, что милость будет дарована при условии, что она ничего не будет есть в пределах преисподней. Но богиня съела несколько зернышек граната, всего лишь несколько. Некоторые авторы говорят – три, другие, столь же уважаемые, – девять. Однако факт остается фактом: Прозерпина нарушила обет воздержания от пищи. В результате она получила позволение проводить только полгода на земле, а полгода – в чертогах тьмы.

Эта короткая мифологическая история говорит о том, что гранат был известен в древности, а в садах Элизиума росли отличные плоды для его меланхоличных обитателей.

Гранат, чей вкус с кислинкой так приятен жителям жарких стран, впервые стали культивировать на Востоке, затем – в Африке, но особенно – в окрестностях Карфагена, откуда римляне и привезли его в Италию, где растение обычно называли карфагенским яблоком. Также его называли Granatum из-за большого числа зернышек.

Плиний различает пять сортов граната, Колумелла учит выращивать это дерево, Апиций – сохранять плоды, для чего их всего лишь необходимо погрузить в кипящую воду, немедленно вынуть и подвесить к потолку.

Греки очень любили гранаты. Самые лучшие привозили из Аттики, знаменитой одаренностью своих обитателей, и из Беотии,

этой благодатной земли, на которой одновременно процветали сельское хозяйство и глупость.

Глава 15
Животная пища

Хлеб, овощи и фрукты долгое время обеспечивали человека достаточным и простым пропитанием. Бродя со своими стадами в поисках прохладного пастбища, он только стриг шерсть, чтобы сшить одежду, столь необходимую при кочевой жизни. Животные служили человеку там, где надо было проложить трудную борозду, а их перворожденное потомство стало самой приемлемой жертвой всемогущему властителю земли и небес. Мы также можем предположить, что в пасторальные времена кочевые племена Азии в дополнение к овощам употребляли молоко своих овец, коз или коров, хотя в очень раннем периоде об этом не упоминается в Бытии. Правда в том, что такое пропитание самой природой предназначено именно для младенцев и старых людей. Человечество таким образом воздерживалось от животной пищи в течение многих веков. Библейские и светские авторы, кажется, соглашаются в этом вопросе. Но обычай, однако, не рождает отвращения, а любопытство – роковой источник опыта и сладострастия. Принимать пищу для них было самым естественным и немудреным занятием. Искусство кулинарии – пробует, выбирает, усовершенствует. И его тогда не существовало.

Ужасающий и решительный переворот, всколыхнувший мир и о котором история каждого народа представляет более или менее запутанные факты, изменил положение вещей. «Людей требовалось кормить более обстоятельной пищей, и нашим праотцам было позволено в дополнение к овощам и зелени употреблять в пищу живых существ и все, что движется».

Поэтому кулинарная наука возникла в 1656 году.

С тех пор, конечно, приготовление мяса, хотя это было немного сложно, требовало внимания, тщательности и изучения, что подготовило развитие той чудесной способности, ограничить которую невозможно, исчезает она последней, и с ней связаны практически все действия человека – *чувства вкуса.*

Языческие авторы, которыми руководило благоразумие, под влиянием традиций и, возможно, не абсолютно невежественные в трудах Моисея, вполне соглашаются в вопросе питания золотого века, века непритязательности, простодушия, желудей и счастья, когда повсюду струились молочные ручейки, а мед, нектар текли из полых дубов и других лесных деревьев.

Но когда встает вопрос о том, чтобы указать время, когда в

рацион человека была введена животная пища, мысли становятся туманными и очень высокие умы, озадаченные темнотой, окутывающей предмет, часто взывают к абсурдным легендам и странным сказаниям, призывая их в помощь своему ложному и спорному авторитету.

Ксенократ мнит, что Триптолем запретил афинянам есть животных. Тогда, должно быть, человек был плотояден в течение четырех веков после Всемирного потопа.

У этой точки зрения есть противники, которые утверждают: человек довольствовался фруктами только потому, что для приготовления мяса требовался огонь. Но пришел Прометей и научил их добывать полезный элемент из кремня, который скрывал его в себе, и первым отважился принести в жертву быка. Это произошло в 2412 году от Сотворения мира.

Все это, говорят другие здравомыслящие писатели, является ошибкой. А в этом сложном вопросе правда такова: богиня Церера засеяла поле, и пшеница взошла, как она того желала, но пришла свинья, она валялась и топтала поле, чем причинила значительный ущерб. Это так возмутило госпожу, что она наказала свинью смертью. Теперь поскольку она больше ни на что не годилась, то и была съедена. И с того самого дня, столь фатального для свинского рода, человечество научилось ценить мясо животных.

В то же самое время Бахус убил козу, которую застал щиплющей усики его любимой виноградной лозы, а Хибербий, сын Марса и задира, подобный своему отцу, развлекался, убив другую, чтобы пораньше познакомиться с постановкой битвы. Этих коз зажарили, и, поскольку сравнивать было не с чем, вкусы еще не были сформированы, решили, что еда вполне удобоваримая.

До сего времени бычье племя потеряло лишь одного своего представителя. Его печальная судьба началась в 1506 году до н. э., во время правления четвертого царя Афин, Эрихтония, в день великого торжества, когда бык, вероятно движимый голодом, подошел к алтарю и проглотил одну из священных лепешек, которую набожные язычники посвятили Юпитеру. Диомус рьяно бросился вперед и пронзил сердце совершившего святотатство четвероногого.

Можно предположить, что гнев бога был сразу же усмирен. Но нет! Грозный Юпитер нахмурил брови. Олимп пребывал в великом волнении. И пришел мор, и стал сеять среди афинян погибель и опустошение.

«Никто не умер, но все были им поражены», и, чтобы укротить суровое бедствие, они не придумали ничего лучше, чем

учредить Праздник быков, чтобы удачно восстановить здоровье. Отмечался он ежегодно. Люди приносили в жертву быка: часть – жертвоприношение Юпитеру, а остальное верующие делили между собой.

В финикийском Тире мясо поглощали на алтаре, но польза от этого была только богам, и никому больше. Людям, наслаждавшимся наивной и простой жизнью, для удовлетворения их скромных потребностей было достаточно небольшого количества овощей и фруктов. Но во времена Пигмалиона случилось так, что молодой человек, заметив, что часть принесенной жертвы упала, поторопился поднять ее и аккуратно поместил на огонь алтаря. Производя эту операцию, он обжег пальцы и тут же поднес их ко рту, чтобы облегчить боль. Поскольку он не мог удержаться и не попробовать жир, которым они были покрыты, жадный юноша испытал новое ощущение, и появился соблазн проглотить один кусок жертвенного мяса, а потом и второй. Еще один кусок он спрятал под свой плащ, и его жена приготовила самый прекрасный в жизни ужин. Все шло хорошо до тех пор, пока властитель, которому сообщили об этом осквернении, не подверг их бесчестью и не приговорил обоих к наказанию смертью.

Однако обжорство безрассудно: и другие, чьим занятием было жертвоприношение, поначалу втайне, ели эту запретную пищу, потом им стали подражать, и наконец постепенно мясо перекочевало с алтарей богов, которые и не пробовали его, на столы смертных, которые наслаждались им. Люди могут верить или не верить такой забавной истории, которая поясняет вполне доступно, как вегетарианец превратился в плотоядного человека, но ясно одно: во времена Гомера (его и Пигмалиона разделяет всего восемьдесят лет) мясо животных уже широко употреблялось в пищу, поскольку мы читаем, как он дает своим героям в качестве основной еды целого борова-трехлетку и жареных, даже не разрубленных на куски быков.

Некоторые идеологи и фантазеры восстали против употребления мяса. Их выступления, часто очень красноречивые, были прочитаны, но начиная с Пифагора, величайшего и подлинного энтузиаста, и до эксцентричного Жан Жака Руссо, который, кстати, очень любил бараньи отбивные, и bœuf à la mode, хотя рьяно выступал против жестокости человечества, чьи руки запятнаны кровью животных, ни один народ не вернулся к патриархальной диете первых веков существования мира.

Плутарх был вегетарианцем, и у нас в распоряжении имеется один из его трактатов, в которых он стремится доказать, что мясо – пища, неестественная для человека. Убедительный ответ ему:

мясо есть не перестали.

Но если режим питания, включавший животные продукты, периодически встречал некоторое число очернителей, то толпа поборников и адептов была огромной. Ничего не будет значить, если назвать имена отдельных личностей. Давайте назовем целые народы. Кому не знакомы изысканность и роскошь ассирийцев и персов? Кто не знает о том, что гений греков усовершенствовал кулинарное искусство, а их повара были знамениты в истории? Как насчет сиракузцев, чье гурманство и невероятные идеи вошли в пословицу? А афиняне, страстно обожавшие застолья? А жители Неаполя, Тарента и Сибариса, столь знаменитые вкусной едой и весельем? Римляне превзошли всякую изысканность и пышность пиров, прославившись пиршествами жрецов, невоздержанностью жителей Капреи, расточительностью Вителлия, Гальбы, Нерона и Калигулы, застольем Геты, длившимся три дня и окончившимся истощением алфавитного списка всех блюд, существовавших во вселенной.

Да уберегут нас Небеса от подражания таким чудесам неумеренности и прихотей прожорливости. Но позвольте нам наконец, соблюдая умеренность, использовать то хорошее, чем наградило нас Провидение и что не запрещено сделать приятным и аппетитным. Обитатели воздуха, земли и воды вошли в сферу наших кулинарных интересов так же, как плоды садов и полей, когда Творец спустился к нам и произнес: «Всякое живое существо да будет мясом для тебя, как и зеленые травы, которые дал Я тебе».

Разведение крупного рогатого скота

Все законодатели древности уделяли самое серьезное внимание разведению и сохранению крупного рогатого скота. Закон Моисеев в этом отношении вдается в детали, которые обнаруживают самую глубокую мудрость, тонкое и обстоятельное исследование, чем нельзя не восхищаться.

Более внимательный к тому, чтобы увеличить количество полезных животных, чем к потворству сластолюбия народов, этот закон запрещает их увечить и требует от иудеев относиться с великодушием к тем, кто трудится с ними бок о бок, быть заинтересованными в том, чтобы сберечь быков своих братьев и даже своих врагов. Не следует и запрягать в один плуг животных разных видов и неодинаковых по силе, а чтобы скот не страдал от чрезмерно тяжелого постоянного труда, Моисей гарантирует ему по крайней мере один день отдыха в неделю.

Хорошо известно, какой заботой патриархи окружали свои стада. Они бродили из страны в страну вместе с ними, лишь бы найти пастбище, где корма были в изобилии. В подражание отцам народов властители Востока и греческие повара вначале были пастухами и, возможно, были обязаны сладкозвучным и священным званием пастырей человечества именно простому труду в полях.

Основатель Рима не забыл о стадах и отарах в своих знаменитых законах, которые были призваны гарантировать процветание его растущего города. Один из этих законов позволял владельцу поместья собирать желуди, упавшие на его землю с соседней территории, и делить их поровну между животными, которых он разводил.

Во времена республики было строго запрещено плохо обращаться с вьючными животными и всеми другими тоже. Согласно закону Лициния от каждого фермера требовалось соразмерять количество овец и быков с протяженностью принадлежащих ему земель. Закон Тория содержит очень мудрые правила, касающиеся качества и поддержания пастбищ в должном состоянии. Более того, необходимо отметить, что римляне никогда не ограничивали пределов сельскохозяйственных угодий и не формировали новых поселений, не позаботившись прежде всего о местах, предназначенных для выпаса стад, владение которыми гарантировалось императорами. Адриан, среди прочих, не поощрял воров. Этот властитель приказал: всякий, кто украдет пасущийся на лугах крупный рогатый скот, будет приговорен к работам на шахте; уличенный в воровстве несколько раз – обезглавлен, а тот, в чьих руках окажется оружие, станет добычей диких животных.

Знаменитые семьи часто добавляли к своей фамилии что-то вроде эпитета, указывающего на то, каких животных – быков, коз или овец – взращивали они на землях своих вилл. Уже этот единичный обычай доказывает необыкновенное отношение римлян к их стадам. Один из таких энтузиастов, Тремеллий Скрофа, написал трактат по искусству сортировки и откорма скота. Греческие и латинские геопоники также донесли до нас некоторые чрезвычайно интересные подробности, часто содержащие самую интересную информацию о различных видах животных, которых предпочитали древние, и о том, как тщательно заботились о сохранении и приумножении различных пород. Языческая теология среди тридцати тысяч богов упоминает несколько божеств, покровительствующих стадам. Пастухи взывали к Палее и Анне Перенне, торговцы быками приносили жертвы Бубоне, чьей особой заботой было следить за

тем, чтобы они оставались жирными и здоровыми.

Животные, выбранные для откорма, оказывались под покровительством этой богини. Их кормили следующим образом: в первый день им давали капусту, вымоченную в уксусе, затем, в течение пяти дней, солому, смешанную с пшеничными отрубями; с седьмого дня не давали ничего, кроме толченого ячменя, порцию которого благоразумно и постепенно увеличивали до двенадцатого дня. Этих быков кормили в полночь, на рассвете, в полдень и в три часа дня. Им позволялось пить всего дважды, то есть после третьей и четвертой трапезы. На тринадцатый день их отводили на рынок. У иудеев рынки крупного рогатого скота располагались у городских ворот. Возможно, именно из этого обстоятельства происходят выражения, так часто упоминаемые в священных писаниях: «Врата стад», «овечьи врата» и т. д., которые, без сомнения, обозначали разные места в Иерусалиме, где обычно собирались пастухи со своим скотом.

У греков по приказу и с разрешения epimeletes, или особых смотрителей, животные и мясо, необходимые для пропитания граждан, обычно находились в просторных, обширных общественных местах.

В Риме рынок рогатого скота располагался в 8-м округе, за Капитолийским холмом. То было великолепное место, окруженное прекрасными галереями, посреди которых, неподалеку от храма Геркулеса, круглого здания внушительных размеров, на постаменте стоял огромный медный бык. Здесь торговцы и их покупатели выражали свое восхищение богу – покровителю мясников.

Путь к рынку, где продавали и покупали свиней, огибал Квириналийский холм, поблизости от бронзовых коней Тиридата, в 7-м округе города. Этот рынок был самым важным из всех, потому что римляне потребляли громадное количество свинины.

Как только появлялся чиновник из римской префектуры, вокруг него собирались главные мясники. Он осматривал скот, регулировал торговлю, устанавливал фиксированную цену на мясо, от которой было не дозволено уклоняться. Только тогда рынок открывался.

Мясники

Ничто не указывает на то, что у греков в их героические века были мясники. Воины Гомера в них не нуждались, с великим мастерством разделывая громадные туши. Улисс обрел репутацию самого умелого в этом деле. И более чем вероятно, что

его боевые соратники также отличались этим достоинством.

Как только роскошь привнесла в существование греков некую изнеженность, которая дозволяла только определенным людям заниматься тягостными и отталкивающими деталями повседневной жизни, bouthutes, или забойщики бычков, стали незаменимыми. У них покупали мясо фунтами, которое, как и в наше время, взвешивали на весах.

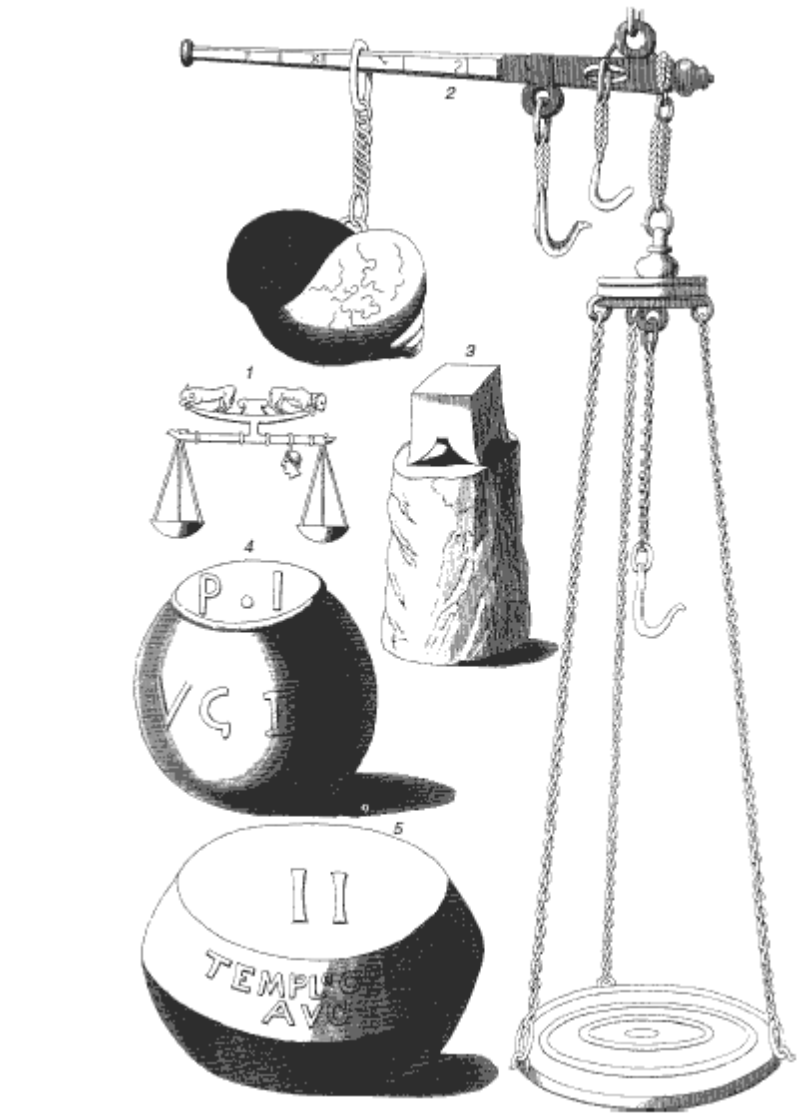
У римлян сначала были мясники, которые занимались тем же, и это продолжалось довольно долгое время, но впоследствии они освоили следующий невероятно оригинальный метод: покупатель сжимал одну из ладоней в кулак, продавец делал то же; внезапно каждый из них открывал всю ладонь или выбрасывал несколько пальцев. Если у каждой из сторон число пальцев совпадало, продавец назначал свою цену, если же нет, покупатель давал свою. Это называлось micare, или играть в пальцы. В 360 году указом Апрония эта игра была запрещена. Он достоин того, чтобы быть процитированным, потому что ясно и точно показывает, что было в компетенции римского мясника и какая система продажи сложилась с тех пор.

> «Благоразумие и опыт доказали нам, что запретить практику в пальцы при продаже скота будет на пользу обществу и более целесообразно продавать по весу, чем доверять игре в пальцы. По этой причине мы в законодательном порядке устанавливаем, что после того, как установлен вес животного, голова, копыта и сало остаются мяснику, убил, подготовил и разделал тушу: это плата ему. Шкура, мясо и внутренности – старшему мяснику, который должен заняться его продажей. Таким образом, покупатель и продавец будут знать вес мяса, выставленного на продажу, и каждый поймет, что это к его выгоде. Мы изъявляем свою волю и приказываем, что этот закон следует исполнять всегда, под угрозой наказания смертью».

В Риме сначала было два объединения, или две коллегии, мясников: одна заботилась о том, чтобы город всегда в достаточной степени снабжался бычками, телятами и овцами, другая должна была обеспечивать огромную столицу необходимым количеством свиней, а составить представление об этом количестве, которое потребляли римляне, было бы трудно. По приказу Валентина ежедневно среди народа распределялось 24 086 фунтов и 8 унций свинины. К этому количеству, уже значительному, надо прибавить поистине непомерные ежедневные продажи мяса, поскольку все население, от высших

слоев до низших, обожало эту пищу.

Обязанности и привилегии этих двух объединений мясников были практически теми же, что в подобных объединениях пекарей. Дети ни под каким предлогом не могли бросить ремесло своих отцов без того, чтобы не навлечь на себя потерю доли общей прибыли, дозволенной коллегией. И нельзя забывать: это ремесло было очень доходным. Мясники выбирали в своей среде старшего, который разрешал возникающие в ней разногласия, он подчинялся префекту Рима.



Весы и разновесы. У древних было несколько разновидностей весов: 1 – обычные весы с двумя чашами и подвижным грузом в виде головы в шляпе, потому что весы и меры находились в

ведении Меркурия. Эти весы с орнаментом выгравированы на камне, что находится в галерее во Флоренции; 2 – римские весы, красиво исполненные, с одной чашей, несколькими крючками и подвижным грузом в форме морской раковины; 3 – обычная гиря; 4 – римские гири имели форму сферы, отчасти срезанной сверху и снизу; большая часть их сделана из базальта. Обычно количество унций или фунтов выгравировано вверху или же инкрустировано серебром. По кругу идет надпись: название храма, где они хранились после того, как на них были сделаны оттиски, и имя правителя или префекта, в присутствии которого был отмечен стандарт. На изображении 4 надпись: «D. N. Honori. Aug. Domini nostri Honorii Augusti». На изображении 5: «Temp. Opis. Aug.», то есть храм Опис Августы

Члены двух объединений разделывали, развешивали и продавали мясо. Под их началом работали мясники, которые забивали, свежевали и разделывали животных, а затем доставляли в магазин своего хозяина.

Впоследствии две коллегии объединились в одну. Позже, в годы правления Нерона, начало которого, казалось, обещало блестящий расцвет, главный мясницкий рынок стал зданием равным по значимости римским термам, цирку и амфитеатрам. Время от времени оказывалось необходимым возвести пару новых зданий в связи с тем, что город разрастался и увеличивалось число его жителей. Римские мясники продавали и свежее, и засоленное мясо, как и теперешние их коллеги. Нет необходимости вдаваться в подробные объяснения по этому поводу, но их метод приготовления мяса некоторым образом отличался от того, к которому прибегают сегодня. Животным, мясо которых намеревались засолить, не давали ничего пить накануне дня, когда те должны были быть забиты. Мясники делали филе и слегка посыпали его мелкой солью. Затем, как следует выпарив всю влагу, снова посыпали солью в чуть большем количестве и складывали куски мяса так, чтобы они не соприкасались, в сосуды, которые обычно использовались для растительного масла или уксуса, заливали сладким вином, сверху прикрывали соломой и вокруг разбрасывали снег, чтобы улучшить вкус мяса и сделать его нежнее.

Когда повар хотел извлечь из мяса соль, он сначала как следует отваривал его в молоке, а после – в мягкой воде.

Мясо самых разных животных так же хорошо сохранялось и без соли. Единственной необходимостью было покрыть каждый кусок медом и поместить в герметично закрытый сосуд, подвешенный в прохладном месте. Эту процедуру обычно

проделывали зимой, с равным успехом сохраняя и приготовленное, и сырое мясо.

Вот некоторые из установлений для мясников, занимавшихся свининой в средневековой Франции:

никто не должен готовить свинину, если она не в *достаточном количестве* или мякоть не слишком хорошего качества;

никто не может изготавливать «колбасу из иного мяса, кроме свинины»;

никто не может продавать «кровяную колбасу, поскольку это опасное кушанье».

Французское слово charcutier (мясник, специализирующийся на свинине) происходит от caro cocta, chair cuite (приготовленное мясо).

Многочисленные предписания, касающиеся мясников во Франции в течение XIV века, передают все трудности, с которыми было сопряжено занятие этим ремеслом:

запрет на покупку скота где-либо, кроме рынков;

запрет на покупку свиней, откормленных цирюльниками или торговцами растительным маслом;

запрет на забой скота, не достигшего двухнедельного возраста;

запрет на забой скота накануне поста;

запрет на продажу мяса с душком;

запрет на хранение мяса более двух дней зимой или более полутора суток летом;

запрет на продажу мяса при свете ламп или свечей.

Предписания относительно чистоты бойни были длинными и очень суровыми.

В XIV веке в Париже мясник мог продавать только какой-то один вид мяса. Свининой торговали лишь в Сен-Женевьеве, бараниной – в Сен-Марсо, телятиной – в Сен-Жермене, а говядиной – на рынке в Шатле.

Филипп-Август в 1182 году издал устав для мясников Парижа. Он приказал им соблюдать день воскресный и позволил работать во все другие дни за исключением больших праздников.

Предписания, наложенные на мясников в XVII веке, имеют своей целью не позволять им хранить жир дольше недели, смешивать разные сорта нутряного сала и, наконец, иметь более трех магазинов и допускать, чтобы кровь вытекала на улицу.

Глава 16
Животные

Свинья

Если бы ум, сила или изящная красота форм играли решающую роль в том, какое положение этот многочисленный класс животных, внесший немалый вклад в триумфальные достижения кулинарного искусства, займет на наших столах, свинья, ужасно уродливая и глупая, со своими развращенными привычками и своей тучностью, едва позволяющей ходить, была бы навсегда под запретом на фермах и в мясных кладовых у каждой цивилизованной нации мира.

Но, отказав ей в великолепных внешних данных, Природа мудро компенсировала это, даровав ей другие, много более превосходные, и это четвероногое, столь презираемое в течение жизни, не преминуло после смерти расположить к себе и богатых и бедных, людей безразличных к вкусной еде и сибаритов, всегда внимательно относящихся к тому, чтобы расширить сферу своих интересов.

Естествоиспытатель Плиний отводит свинье нижнее место в иерархии живых существ. Апиций, кулинар, отдает ей значимое предпочтение над всеми видами мяса, прошедшими через его умелые руки. Из этого легко понять, что самое раннее упоминание о свинье в этом исследовании – в животной диете у народов, донесших до нас описания своих гастрономических изысканий.

Из истории видно, насколько неоднозначно к этому животному относились в разных странах. Некоторые народы сделали его священным при жизни, посвятив своим божествам, главным образом следуя моде, другие – чтили его образ как символ мира и покоя в государстве, немногие – питали к нему отвращение, а большинство – находило отличной пищей.

Жители Кипра воздерживались от нее, чтобы принести в жертву Венере. Критяне закармливали свиней желудями и окружали всяческим комфортом, потому что Юпитер был впервые вскормлен свиньей на их острове. Египетские жрецы никогда не позволяли, чтобы их праздничные столы украшала ветчина. Они убегали при виде свиней, нечистых существ, одно их присутствие считалось оскорбительным, хотя весь народ уважал их за то, что они вспахивали землю и распространяли брошенные в нее

семена.

Моисеев закон не позволял иудеям есть это четвероногое или прикасаться к нему после его смерти, и не раз они подвергали себя самым страшным мучениям, предпочитая не вкушать это запрещенное яство.

Кроме того, традиция укрепила их благоговейный страх, наложив на верующих запрет даже произносить название этого животного, смотреть на него или продавать чужестранцам.

Ужас перед страшным заболеванием, которому были подвержены свиньи в Палестине, возможно, и стал причиной такого запрета. Иудейский лекарь не принял во внимание, что, если бы на мир обрушилось десять мер проказы, это несчастное животное приняло бы на себя девять десятых. Однако некоторые теологи этого народа верят, что Мессия, прихода которого они ожидают, позволит им употреблять пищу, ныне признанную гнусной.

Подобно иудеям, финикийцы и индусы также не ели свинину. От нее воздерживались и последователи ислама, следуя закону Корана, который Магомет позаимствовал у Моисея.

У греков и римлян были иные представления. Они знали, что их боги проявляли особую благосклонность к тем алтарям, на которых коптились бекон или свиная плоть, поэтому приносили это мясо в жертву Земле, ларам и Церере, и много раз в Риме чеканили медаль, увековечивавшую память этого церемониала в честь богини урожая.

Свинья, символ плодородия у этих двух народов, на знаменах Италии стала знаком прощения и мира. Цари и властители приносили в жертву двух свиней в день своей свадьбы, а народы, покоренные римской армией, падали ниц пе ред знаменами, образы на которых обещали им милосердие завоевателей.

Восстановление прежнего положения тучного четвероногого было бы полным, если бы циничная небрежность его довольно грубых привычек не явилась причиной, по которой оно стало считаться символом чревоугодия, распущенности и разврата.

Мы не стремились приуменьшить недостатки свиньи, но не упомянули присущие ей достоинства, например открытие трюфелей. Тем не менее нам не следует упускать из виду факт, что это животное не совсем было лишено популярности в те века, что отделяют нас от самых ранних времен. Сейчас мы поговорим о его мясе, его изысканном вкусе и месте, которое отводилось ему на пирах. Там оно было в большой чести. Мы последуем туда, в древность, где славные мужи всецело постигли науку вкуса и хорошей жизни.

Природа создала свинью для человека. Она хороша лишь для

еды, и жизнь ей дана была подобно соли, предотвращающей порчу. Верно, что она обладает только грубой и чисто животной сущностью, но насколько хороша эта сущность и насколько высокой оценки заслуживает за свою изысканность и вкус?

Вот похвала, которой ее сочли достойной врач и два философа.

Свинина – плотная и, в некоторой степени, тяжелая пища. Именно поэтому ее в большом количестве рекомендовали есть борцам, а Гален советовал ее людям, которые много работали или интенсивно упражнялись физически.

Но не было необходимости рекомендовать грекам то, что они и так любили. Просмотрите многочисленные труды Атенея. Повсюду он восторгается ею, повсюду говорит о ней с удовлетворенностью и высокопарными выражениями.

Афинянин, известный как человек вкуса и славившийся утонченными манерами за столом, посчитал бы свою репутацию погубленной, если бы не предложил гостям жирных andouilles (колбасок из субпродуктов), колбас, свиных ножек и отбивных котлет. Кроме того, он заботился о том, чтобы не забыть засолить или закоптить ветчину – украшение банкета и наслаждение рода человеческого.

Македонец Каран пригласил двадцать лучших друзей на свою свадьбу и задал им такой пир, воспоминания о котором остались в гастрономических анналах. Каждый гость получил от него необыкновенно щедрые дары: графин и корону из серебра, корону из золота и вазы из тех же драгоценных металлов. Что говорить о блюдах, представленных на этом собрании искушенных эпикурейцев? Пораженные искусством умелых поваров, в восхищении, они ели и наслаждались нежданными чудесами, непрестанно соблазнявшими их пресыщенный, но еще не удовлетворенный аппетит, когда наконец появилось громадное серебряное блюдо, на котором красовался боров, жаренный целиком, а по огромным бокам маскировалось множество перепелов и других маленьких птичек, tetines de truie, приправленных яичными желтками, креветками и массой разных моллюсков, приготовленных с учетом значительно возросшего желания есть.

В Македонии выращивали особые породы свиней, чему завидовала вся остальная Греция. Определенные экземпляры достигали громадных размеров, и царь Эвмен давал за каждого из таких животных 64 фунта стерлингов при условии, что они имели 4 фунта 7 дюймов в высоту и столько же – в длину.

Можно легко понять, что повара соперничали друг с другом, желая посмотреть, кто мог создать самые неслыханные

комбинации с сочными кусками мяса, которыми их обеспечивали эти огромные свиньи. Они изменяли вкус и форму тысячей разных способов, и самый искушенный вкус всегда становился жертвой такого удивительного обмана. Так, Тит Квинт, опытный любитель, будучи в восторге от числа и поразительного разнообразия блюд, которые велел подать хозяин в Этолии, был удивлен, когда любезный Амфитрион с улыбкой сказал, что он ел не что иное, как свинину.

Надо отметить, что Рим знал, как последовать примеру Греции, и в руках искусных поваров плоть этого тучного животного часто превращалась в нежную рыбу, уток, горлиц или каплунов.

Но шедевром этих великих художников, ne plus ultra их богатого воображения, был боров à la Troyenne, названный так потому, что он был до самых глубин заполнен изнутри батальонами дроздов, мириадами садовых овсянок и серых славок – оригинальный образ вооруженных когорт, заключенных в троянском коне. Всюду говорят об этом великолепном блюде, но нигде нет сведений о том, как оно готовится. Возможно, любознательные испытают благодарность, если здесь это упущение будет восстановлено.

Животному мастерски выпускали всю кровь, сделав разрез под лопаточной частью. Когда кровь вытекала, из горла вытягивали все кишки и долго промывали их вином. Свинью подвешивали за ноги и тоже промывали вином. Заранее приготавливали отличный соус с мелко порубленным и как следует наперченным мясом, которым набивали кишки и снова помещали их на место через горло. В то же самое время вливали огромное количество соуса и наполняли свинью мелкой дичью. После этого половину туши покрывали толстым слоем ячменной муки, вина и растительного масла. Затем помещали в передвижную печь, установленную на небольшом металлическом столе, где все поджаривалось на медленном огне. Когда образовывалась красивая корочка, тушу вытаскивали и обжаривали с другой стороны. Смесь, покрывающая ее, полностью удалялась, и свинью à la Troyenne можно было подавать. Римляне разводили этих животных в большом количестве, а также доставляли множество свиней из других стран, особенно из Аркадии, где вывели породу особенно крупных размеров. Варрон сообщает, что в этой части Пелопоннеса ему показали свинью, такую толстую, что она едва ли была способна хоть на малейшее движение, и помещенная ей на спину мышь со своим юным потомством с удобством устроилась в складках жира, где и кормилась за счет беспечного животного.

Рим с чем-то вроде гастрономического воодушевления перенял способы приготовления и ragoûts, которыми славилась Греция. Свинья по-троянски всегда появлялась на столах, славившихся своей роскошью. Молочных поросят ели в таком изобилии, что их употребление взяли под контроль. Александр Север возобновил этот запрет. Крупные свиньи, набитые дичью (дорогостоящее лакомство патрицианских пиров), также стали поводом к появлению новых законов, регулирующих потребление предметов роскоши, которые лишь вызвали презрительное отношение и вскоре перестали что-либо значить.

Мы отважимся упомянуть странное блюдо, пользовавшееся большим спросом у богатых и привыкших к расточительности, единственных, кто мог себе позволить его. Первое приготовление состояло в том, чтобы убить еще не рожденный молодняк. Благодаря Небесам это кулинарное злодеяние не пережило своей эпохи, возможно, ему нет аналогий в истории человеческой глупости и недомыслия, но мы знаем, что изощренное, невероятное обжорство, ужасающая порочность и зверская жестокость в совокупности стали тем, что подготовило падение римского колосса.

Помимо этого отвратительного блюда, в Риме, как и в Афинах, много внимания уделялось приготовлению свиной головы, ребрышек, окороков и бекона. Остальные семь частей рассматривались во вторую очередь. К ним относились ушки, ножки, тонкий филей, филей, щеки, кишки и кровь.

Вестфалия поставляла на изысканные столы очень высоко ценимые окорока, но, однако, им предпочитали привезенные с Сардинии, из Каталонии и Кантабрии. Иногда их подавали в начале трапезы, чтобы возбудить аппетит, а также в конце, чтобы оживить погасший пыл и спровоцировать новые возлияния. Один из самых древних геопоников учит нас, как готовить, солить и коптить окорока, поскольку жители страны и низшие классы в городах демонстрировали исключительное пристрастие к этому вкусному мясу, которое вместе с огромным количеством соленой свинины, andouillettes и колбас им поставляли по очень низкой цене большие любители сего, галлы.

Последнее приготовление, очень славившееся в Лукании, служило средством к существованию многим римским женщинам, которые также занимались изготовлением отличной кровяной колбасы, подобной той, что делали в Греции.

В те времена, как и теперь, большим спросом пользовался бекон, хотя в приготовлении пищи из разных продуктов его заменило растительное масло. Долгое время бекон служил римлянам почти исключительной пищей, до того времени как их

безудержная роскошь заставила отказаться от него в пользу солдат и простых работников. Также бекон подавали во всех питейных заведениях, где народ обычно объедался свининой, овощами и получал горячую воду.

Чтобы свинина хранилась, древние солили ее, но Апиций обучил их очень простому процессу, чтобы им могли воспользоваться эпикурейцы, и он вскоре практически полностью заменил привычный рассол. Надо взять куски свинины среднего размера, целиком покрыть смесью из соли, уксуса и меда и положить их в сосуды, которые необходимо тщательно закрыть.

Сейчас мы расскажем о некоторых блюдах из свинины, которые были наиболее популярны. Это мясо высоко ценили греки и римляне, и они свято верили, что открыли пятьдесят разных его вкусов, или пятьдесят разных частей, каждая из которых обладала вкусом, отличавшим ее от других.

Свинина по рецепту Апиция. Зажарьте хорошего молочного поросенка. Пока он на медленном огне постепенно обретает золотистую корочку, растолките перец, смирну, немного семени кориандра, мяты и руты. Потом залейте смесь вином, медом, гарумом или соусом из подливки от жаркого. Тщательно смешайте все ингредиенты и приправьте только что снятого с вертела или вытащенного из духовки жареного поросенка.

Свинина по-македонски. Выберите из множества крупных свиней или молочных поросят того, что кажется наиболее достойным кулинарной жертвы. Отделите верхнюю часть, хорошо очистите и заполните мелко нарубленными куриными колбасками, тушками дроздов, садовых овсянок и свининой. Добавьте луканских колбасок, фиников без косточек, изюма и, потом, просвирника, свеклы, порея, петрушки, кориандра, целого перца и кедровых орешков. Затем – яиц и много хорошо приперченного соуса. Запеките, предварительно сделав насечки на задней части животного, чтобы оно могло жариться в своем собственном жиру. Когда изумительный аромат предупредит вас о том, что блюдо готово, перед подачей покройте его вкусной смесью перца, руты, гарума или подливки, к которой необходимо добавить вино, мед и немного растительного масла.

Фаршированный молочный поросенок. Кишки вытаскивают через горло и под кожей делают отверстие. Затем полость до самой шеи, через надежно фиксированную длинную узкую трубку, по которой переносится выжатая жидкость, заполняют начинкой. Отверстие затем прикрывается пергаментом, который пришивают к коже. Вряд ли необходимо говорить, что эту операцию следует произвести в нескольких местах.

Давайте теперь заглянем вовнутрь. Размолотый перец,

смирна, дикий майоран и небольшое количество корня стираксового дерева, смешанные с этим гарум или подливка, приготовленные мозги, сырые яйца, мука и соус из свинины. Все варится на медленном огне, и смесью заполняют свинью. Также внутрь помещают небольших птиц, кедровые орешки, горошины черного перца и гарум. Теперь только остается положить блюдо в духовку, наблюдая за ним в процессе приготовления, полить подливкой и подать.

Окорок по рецепту Аристоксена. Возьмите свежий окорок, присолите и коптите в течение двух дней. Затем натрите его смесью растительного масла и уксуса и подвесьте к потолку. Через несколько дней отварите его с большим количеством фиг и тремя лавровыми листочками. Потом снимите кожу, сделайте разрезы в мякоти и заполните их медом. И наконец приготовьте кашицу из муки и растительного масла, которой покройте окорок. Положите его в духовку и вытащите из нее только тогда, когда полностью запечется корочка.

Окорок по рецепту Лукулла. Приготовьте окорок, который только что посолили, с 2 фунтами ячменя и двадцатью пятью фигами. Затем освободите от костей и слегка надрежьте кожу железным ножом. Положите его в духовку, предварительно покрыв небольшим количеством меда. Когда он начнет подрумяниваться, вылейте в кастрюлю немного кипяченого вина, насыпьте перца, добавьте вина и пучок руты. Половиной этой приправы залейте окорок, другая половина послужит для того, чтобы смочить кнели, которые вы подготовили заранее из окорока еще до запекания. Их надо как следует пропитать подливкой и, если какое-то количество останется, залить им окорок, который подается обложенный кнелями.

Ventre de Truie à l'Athénienne. Это блюдо варится с нежными травами и подается с приправой из семян тмина, уксуса и сильфиума.

Ventre de Truie à la Romaine. Оно готовится как и предыдущее и приправляется соусом, состоящим из перца, семян петрушки, сушеной мяты, бензоинового корня, меда, уксуса и гарума.

Fillet of Pork à la Bœotienne. После того, как мясо покрыли медом и уксусом и запекли в духовке, его едят с приправой из перца, бензоина и гарума.

Tétines de Truie à la Salienne. Сварите их в воде, сделайте несколько надрезов, посолите и поместите в духовку или на решетку. Приготовьте приправу из перца и смирны, с гарумом, вином и кипяченым вином. Для густоты добавьте тонкой муки и подавайте.

Tétines à la Flamine. Смешайте мясо морского ежа с морковью и

черным перцем. Соедините смесь с tétines, зашейте отверстие. Готовьте в духовке или на решетке. Ешьте с рассолом или горчицей.

Свиная печень по-олимпийски. Возьмите печень свиньи, которую откармливали исключительно фигами, положите в гарум, с добавлением перца и смирны, и оставьте на два дня. Затем оберните сеткой, приготовьте на решетке и подавайте.

Бекон по-кампанийски. Он готовится в воде и с большим количеством укропа. Позже добавляют немного растительного масла и соли.

Кнели из свиной печени и мозгов. Поджарьте свиную печень и удалите все волокнистые части. Посыпьте толченым перцем и рутой, добавьте немного подливки из сока жаркого. Все как следует перемешайте. Потом нарежьте маленькими кусочками, каждый из которых можно накрыть листочком лавра, и повесьте коптиться столько времени, сколько сочтете необходимым.

Когда пожелаете есть их, заново обжарьте. Затем положите в ступку вместе с перцем, диким майораном и смирной. Перемешайте. Добавьте соус из сока жаркого и приготовленные, тщательно измельченные мозги молочных поросят. Затем добавьте пять яиц и залейте ими смесь таким образом, чтобы все аккуратно перемешалось. Поверх вылейте соус и в кастрюле доведите до готовности. После чего готовое блюдо выложите на очень чистый стол и разрежьте мягкую массу на небольшие квадратные кусочки, которые в ступке необходимо смешать с перцем, смирной и диким майораном. Когда вы аккуратно перемешаете все это, снова положите в кастрюлю и варите на медленном огне. Как только закипит, налейте в тарелку, посыпьте перцем и подавайте.

Колбаски по-луканийски. Растолките в ступке немного перца, тмина и зимнего чабера с листьями лавра, смочите подливкой из сока жаркого и гарумом. Затем к смеси добавьте немного мелко нарубленной свинины, еще гарума и перца, доброе количество бекона и кедровые орешки. Когда эти разные ингредиенты хорошо перемешаются друг с другом, набейте смесью подготовленные кишки и подвесьте колбаски к потолку.

Имперские колбаски. Нарежьте свинину очень маленькими кусочками, которые следует измельчить с самым лучшим хлебом, хорошо пропитанным вином. Потом растолките перец и листья мирта. Добавьте соуса из сока жаркого. Сделайте несколько маленьких колбасок и положите внутрь немного пихтовых орешков. Теперь колбаски следует готовить на медленном огне, со сладким вином, предварительно уваренным до одной трети.

А вот приправа, которой их надо сдобрить: удалите кости из

нескольких небольших цыплят и положите их в кастрюлю с луком-пореем, укропом и солью. Когда они будут готовы, добавьте перец и семена сельдерея, затем раскрошите немного хлеба с кунжутом, полейте его густым соусом, все как следует перемешайте и подавайте с колбасками.

У галлов были внушительные стада свиней, которых они откармливали исключительно желудями. Городские жители разводили их прямо в своих домах. Поскольку эти животные часто выходили на улицу, они становились помехой на пути, и нам известно, что в самом Париже Филипп, внук Людовика Толстого, лишился жизни вследствие того, что взбесившаяся свинья бросилась под ноги королевского коня, что послужило причиной его падения. Это случилось 1 октября 1131 года. 3-го числа того же месяца был издан указ, запрещающий всем выпускать свиней бродить по улицам Парижа. Спустя некоторое время свиньям, принадлежавшим аббатству Сен-Антуан, была дарована привилегия, но аббатиса и монахини разъяснили, что необходимое проявление учтивости к их святому покровителю – не освобождать их от общего правила и не пользоваться привилегиями.

Новый закон от 20 января 1350 года налагал еще более суровый запрет на разведение свиней в черте города Парижа. Нарушившим грозило наказание в виде штрафа в 60 су (2 шиллинга 4 пенса), а полиция была уполномочена убивать свиней повсеместно, где бы ни обнаружила, и в качестве награды полицейские получали голову животного, а тушу отдавали центральной больнице, требуя с учреждения уплаты расходов за ее транспортировку.

В XVI веке не было ничего вкуснее, ничего ароматнее мяса жареных, фаршированных травами молодых поросят, откормленных пастернаком.

Бык

Сильное чувство благодарности часто было причиной воздаяния быку необыкновенных почестей, подобных которым не доставалось больше ни одному животному. Египтяне считали это четвероногое эмблемой сельского хозяйства и всего, что служило поддержанию жизни, а его алтари в Мемфисе и Гелиополисе окуривали ладаном.

Финикийцы из религиозных соображений воздерживались от употребления его мяса, а фригийцы наказывали смертью любого, кто отваживался убить рабочего быка.

В героическую эпоху в Греции бык был наградой, которую присуждали победившим борцам, а лошадь доставалась в награду за победу в скачках или в метании колец.

В более поздний период афиняне приняли решение чеканить на своих монетах образ этого полезного четвероногого, и, хотя они приносили его в жертву своим богам, церемонии жертвоприношения свидетельствовали об отвращении к действу, притом что они проливали его кровь.

Тот, кто совершал жертвоприношение, стремительно убегал сразу же после нанесения удара. Его преследовали, и, чтобы избежать ареста, он выбрасывал топор, которым воспользовался, обвиняя его в смерти невинного быка. Затем топор хватали и судили. Кто-то выступал в защиту и утверждал, что тот менее виновен, чем точильщик, который заточил лезвие. Последний направлял свою ненависть за преступление на точильный камень, так что суд никогда не заканчивался, и мнимый преступник так и оставался безнаказанным.

Долгое время большая часть Древнего мира считала грехом есть мясо быка, трудившегося бок о бок с землепашцем, терпеливо прокладывавшего борозду, бывшего ему поддержкой в труде. Но дурной пример Прозерпины, которая приготовила быка для Геракла, заставил замолчать, одно за другим, эти угрызения совести, забыть торжественный запрет афинского законодателя и, несмотря на упорное сопротивление пифагорейцев и учеников Эмпидокла, выступить за доктрины Зенона и Эпикура.

Более того, очевидно, что герои Гомера не были столь щепетильны: Менелай угощал Телемаха ростбифом, Агамемнон – мудрого Нестора, и бык, жаренный целиком, часто утолял здоровый аппетит сиятельных мужей Греции.

Если мы обратимся к еще более далекому времени, о котором нам повествует почтенный историк, то обнаружим, что знаменитые патриаршие семейства владели стадами быков. Авраам приготовил теленка и подал его трем ангелам в долине Мамре. Мясо этого животного, будь то бык или телка, очевидно широко употреблялось в древности, поскольку не существовало специального запрета, исключающего его из числа всего, что «живет и движется» и может служить нам пищей. Что касается Моисея, он был далек от того, чтобы запретить его израильтянам, и поставил быка на первое место в ряду чистых животных, чье мясо позволялось есть.

Корифей древней медицины, Гиппократ хвалит мясо быков, признавая, что оно очень питательно, однако считает его тяжелой и трудноперевариваемой пищей.

Из чего же тогда был сделан желудок Феогена из Тасоса,

который поглотил за день целую тушу?

Уверяют, что тот же подвиг приписывается Милону Кротонскому, чья обычная трапеза состояла из 18 фунтов мяса, такого же количества хлеба и 15 пинт вина. Эти чудовищные обжоры могли без особого труда потакать своим неумеренным аппетитам, поскольку во времена Демосфена, в 354 г. до н. э., первосортный бык стоил всего 80 драхм, что равняется примерно 2 фунтам 11 шиллингам 8 пенсам.

Авторы кулинарных книг оставили нам очень немного подробностей о различных способах приготовления мяса быков или телят. Оказывается, его обычно жарили и ели как самостоятельное блюдо, но иногда употребляли в пищу и вареным, с гарнирами, о которых мы расскажем позже.

Этих животных откармливали с особой заботой, с целью сделать их мясо более достойным роскошных трапез, для которых предназначались лишь определенные части. Мы уже упоминали способ, каким откармливали быков. Необходимо добавить только то, что телята, которых выращивали на убой, питались исключительно материнским молоком и, по обычаю, их не забивали до достижения ими двенадцатимесячного возраста.

Внутренности считались отличной пищей. Особенно их любили азиаты, греки и римляне. На великолепном пиршестве их подавали Ахиллу, и Гомер отмечает, что это блюдо всегда пользовалось славой на пирах героев.

Атеней, описывающий исключительно роскошный пир, называет внутренности среди главных блюд. Он также рассказывает о великолепном обеде, на котором был гостем один из генералов Александра Великого, Филоксен, и говорит, что самыми первыми подали большие чаши с кишками животных, искусно уложенными вокруг их голов. Даже боги предавались удовольствию вкусно поесть в обществе своих друзей. Выражаясь коротко, этот безыскусный хроникер гастрофагии древних повествует о том, что после святотатственных деяний Титанов человеческий род наслаждался столь полным счастьем, что за каждой трапезой люди вкушали вкусно приготовленные внутренности и аппетитные кишки.

Этот трогательный пример блаженства и бесхитростного обжорства нашел подражателей и в Риме, среди того класса сластолюбцев, что тратили на удовольствия огромные деньги, дегустаторов, чей разборчивый вкус мог отличить рыбу, пойманную в устье Тибра, от рыбы, пойманной вдали от него, печень гуся, откормленного свежими фигами, от печени того, которого кормили только сушеными. Их мало привлекали внутренности, но это плебейское блюдо пользовалось неизменной

славой на скромных застольях, и эпикурейцы из работников пылко желали его отведать.

Говядина à l'Ibérienne. Хорошо отварите отличный кусок говядины и подайте со следующим гарниром: растолките и смешайте черный перец, смирну, семена петрушки, дикий майоран и сушеный лук, сбрызните виноградным вином, настоянным на солнце, перемешайте и добавьте мед, уксус, вино, гарум, растительное масло и сладкое вино.

Тушеная говядина à la Sarmate. Тщательно выберите кусок говядины и долго тушите на медленном огне с луком-пореем. Мелко нарежьте лук или фасоль. Когда приготовится, вылейте поверх блюда смесь из перца, бензоина и небольшого количества растительного масла.

Телятина à la Syracusaine. Приготовьте на медленном огне кусок телятины с перцем, смирной и семенами пажитника. Позже добавьте немного дикого майорана, кедровых орешков и фиников, залейте смесью меда, уксуса, гарума, горчицы и растительного масла. Когда консистенция станет однородной, подавайте.

Цизальпинские консервы. Порубите немного говядины на очень маленькие кусочки. То же самое проделайте с беконом. Добавьте кедровых орешков, растолченных с финиками. Залейте все смесью уксуса, гарума, горчицы и растительного масла, хорошо размешайте и посыпьте растертыми в порошок ароматными травами. Как следует все перемешайте. Оставьте на некоторое время. Затем плотно набейте смесью подготовленные кишки и закройте отверстие. Обвяжите веревкой, чтобы уплотнить еще больше. Эта заготовка не испортится.

Римляне так ценили быка, что сохранилось упоминание о том, что некий гражданин был публично осужден и проклят, потому что убил одного из своих быков, чтобы удовлетворить прихоть молодого развратника, сказавшего, что он никогда не ел внутренностей. Виновный был изгнан, как если бы совершил убийство фермера.

Женщины-брамины считают, что, молясь особой корове, матери и покровительнице всех коров, горячо любимой небесным царем, они получают в изобилии молоко и масло. Ко всему виду относятся с величайшим почтением, осыпая выражениями благодарности, и один день в году посвящают торжественному празднеству в честь своего культа.

Несколько веков назад большие куски мяса сначала варили, а потом жарили. Жареное мясо всегда подавали с гарниром. Животные, жаренные целиком, обычно заполнялись ароматной начинкой. Шалфей был обычной приправой для гуся, молочных

поросят начиняли каштанами. За несколько минут до того, как их снимали с вертела, их покрывали хлебными крошками. Поросята появлялись на столе в хрустящей корочке, получившейся из хлеба, сахара, апельсинового сока и розовой воды.

Bœuf Gras. По всей Франции распространен очень древний обычай. Во вторник на Масленой неделе по улицам провинциальных городов проводят откормленного быка, украшенного цветами и лентами. Эта церемония считается памятным символом плодородия земли. В Париже бык, которого отбирали для этой цели, обычно был обладателем приза, присуждаемого Обществом земледельцев. Рога животного покрывают позолотой. После чего его пышно украшают и проводят по главным оживленным улицам города в Масленые воскресенье, понедельник и вторник ко дворцу Тюильри, министерским резиденциям, Отель-де-Вилль и иностранным посольствам. Перед группами мясников, одетых в соответствующие маскарадные костюмы, на конях и пеших, проходят музыканты, а языческие божества, установленные на богато крытой золотом триумфальной повозке, запряженной восьмеркой лошадей, являют собой одно из самых красивых и гротескных зрелищ современности.

Ягненок

Когда-то принесшие клятву наблюдатели за небесами, искусные в предсказании бурь и утаивавшие это, объявили жителям страны, что их урожаю грозит град, и каждый немедленно принес жертву враждебному облаку, чтобы то несло разрушения и опустошение куда-нибудь в другое место.

Самые набожные жертвовали ягненка, равнодушные – птицу, а некоторые довольствовались тем, что прокалывали палец булавкой и предлагали небесам выступившие капли крови. Говорят, облако, удовлетворившись этими благочестивыми подношениями, вскоре исчезло и никогда не возвращалось.

Ягненок, приемлемая и чистая жертва в глазах богов, примирял землю с Олимпом. В Египте жители Саиса и Фив жертвовали его своим божествам. Минерве и Юноне также доставляло удовольствие видеть его мясо, коптящимся на алтарях, воздвигнутых в их честь в Греции и Италии.

Эти религиозные практики, без сомнения, были смутным подражанием ритуалам, предписанным Моисеем своему народу. Их, в свою очередь, переняли один за другим языческие народы.

Иудейский закон запрещал убийство пасхального агнца до

того, как он был отлучен от матери, а также его приготовление в материнском молоке. Его ели жареным, с облатками, латуком, горчицей или горькими травами. Остатки следовало предать костру. Его нельзя было варить, и ни одна косточка не должна была быть сломана. Выбирали только рожденного в тот же год, мужского пола и без каких-либо дефектов и изъянов.

Множество фрагментов священных писаний позволяют нам оценить пасторальные богатства первых народов Востока, и можно составить представление о числе их стад, когда нам рассказывают о том, что Иаков отдал сотню овец детям Еммора в уплату за поле, а царь Израиля ежегодно получал сто тысяч овец и такое же количество баранов, покрытых шерстью, от царя Моава, своего данника.

Нежное мясо ягнят было украшением столов сластолюбивых обитателей Сиона и Самарии. Пророк Амос упрекает их в этой роскоши и грозит гневом Божьим. Греки так сильно любили мясо этих животных, что афинские магистраты были вынуждены запретить забивать ни разу не стриженных ягнят. Это ограничение не воспрепятствовало тому, чтобы эпикурейцы Аттики ежедневно покупали одного ягненка, который стоил им 10 драхм и голова которого, приготовленная с большим искусством, украшала собой первое блюдо. Рим и вся Италия подражали Греции, и стада плодородной Кампании с трудом удовлетворяли острые нужды столицы мира, особенно ближе к осени, в период, когда, по мнению римлян, ягнята давали более вкусное и полезное мясо, чем весной.

Голова ягненка à la Quirinale. Голова варится с перцем, гарумом и бобами и подается с гарниром, состоящим из гарума, перца, бензоина и тмина, к которым добавляют немного растительного масла и маленькие кусочки хлеба, пропитанные вином.

Четвертина ягненка a l'Esquilin. Поместите четвертину ягненка в кастрюлю с очень мелко нарубленными луком и кориандром. Затем растолките перец, смирну и тмин. Добавьте немного растительного масла, вина и гарума. Налейте смесь на мясо. Доведите до готовности, положив для густоты самой тонкой муки.

Жареное мясо по дворцовому рецепту. На некоторое время оставьте кусок ягненка в смеси перца, бензоина, гарума и растительного масла. Приготовив его в масле и гаруме, ненадолго положите его на решетку, посыпьте перцем и подавайте.

Жареный ягненок à la Phrygienne. Запеките ягненка и подайте его со следующим гарниром: хорошо перемешайте унцию перца,

шесть скрупул корицы, немного имбиря, полпинты отличного гарума и четверть этого количества растительного масла.

Ягненок à la Trimalcion. Вытащите кишки из горла ягненка неповрежденными и очень тщательно промойте. Заполните их фаршем и гарумом и точно так же поместите обратно. Зашейте отверстие и положите ягненка в печь. Затем смешайте соус и молоко, добавьте молотого перца, гарума, вина, сладкого вина и растительного масла. Дайте закипеть. Для густоты добавьте тонкой муки и подайте вместе с ягненком.

Блант сообщает нам об очень древнем и довольно странном обычае. Он говорит: «В Кидлингтоне, Оксфордшир, существует обычай в понедельник после Троицы выпускать жирного ягненка. Девушки города, со связанными за спиной большими пальцами, бегут за ним. Та, что сумеет его догнать и удержать ртом, провозглашается *госпожой ягненка*, которого несут на длинном шесте, освежеванного и со свисающей шкурой, впереди процессии, направляющейся к парку, которую возглавляет леди и ее спутники, в сопровождении музыкантов. Мужчины и женщины исполняют танец в костюмах героев легенды о Робин Гуде, а потом проводят остаток дня веселясь и ликуя. На следующий день часть ягненка запекают, часть – варят, часть – жарят для пира госпожи с музыкантами и множеством гостей, на котором она царственно восседает во главе стола вместе со своими спутниками до конца торжества».

Козленок

Козленок считался одним из самых вкусных блюд у древних иудеев. Ревекка готовила мясо козленка для Исаака, чтобы добиться его расположения и благословения для Иакова. Моисей повелел резать ягненка или козленка к празднику Пасхи. Самсон принес козленка своей молодой жене, когда хотел помириться с ней. Брат блудного сына жалуется своему отцу, что тот ни разу не дал ему козленка, чтобы устроить веселый пир с друзьями.

Египтяне, которые представляли своего бога Пана с лицом и ногами козла, из религиозных соображений воздерживались от убийства козленка и не ели его мясо. В некоторых местностях их почитание было столь глубоким, что они считали тех, кто держал у себя коз, благородными и святыми. Греки не сочли приемлемым перенять эти странные представления, хотя их теология была и без того достаточно странной. Козленок являлся одним из самых лакомых блюд на богатых пирах. Его подавали целиком, на серебряном подносе, каждому из гостей на свадьбе македонца

Карана.

Особенно ценились козлята Аттики, и значительное количество их продавалось в Афинах. Истинные и авторитетные ценители предпочитали, однако, козлят с острова Мелос. Множество козлят привозили с Сицилии, но они не пользовались особой славой и стоили недорого.

В Риме итальянские козлята были в большом почете. Самых жирных выращивали в Тиволи и в разных местностях римской Кампании.

Козленок à la Trans-Tibérienne. Козленок приготавливается медленно, с небольшим количеством молока, 4 унциями меда, унцией перца, солью и бензоином. Через некоторое время добавляются истолченные в ступке восемь фиников, немного соуса, гарум, немного наилучшего вина. Для придания густоты используется тонкая мука.

Жареный козленок à la Janiculum. Выпотрошите и тщательно промойте козленка. Как следует натрите его перцем и растительным маслом, посыпьте солью и большим количеством семян кориандра, поместите в печь и медленно запекайте.

Козленок à la Tarpéienne. Выпотрошите козленка, начините и зашейте. Затем полностью покройте его густой смесью перца, руты, зимнего чабера, лука, тимьяна и гарума. Поместите в печь или уложите на блюдо, смазанное растительным маслом. Когда козленок приготовится, обложите его гарниром из зимнего чабера, лука, руты, фиников, смешанных с вином, растительным маслом и прокипяченным вином. Посыпьте перцем и подавайте.

Козленок à la Tivoli. Запеките козленка, потом растолките перец, руту, лук, зимний чабер и дамасские сливы без косточек, немного бензоина растворите в вине, гаруме и растительном масле. Полейте этим соусом козленка, как только вытащите из духовки, а в момент подачи – кипящим вином.

Козленок à la Mélissienne. Через горло вытащите кишки и промойте их. Растолките немного перца, смирны, бензоинового корня, два лавровых листочка и небольшое количество испанской ромашки. Добавьте мозгов. Все хорошо размешайте. Затем добавьте гарум и посолите, а после влейте молока и меда. Заполните этим фаршем кишки и обложите ими козленка. В большой посуде поставьте блюдо на огонь. Доведя до полуготовности, полейте смесью гарума, растительного масла и вина. Потом истолките немного перца и семян смирны, смешайте с соусом и прокипяченным вином, влейте в посуду. Перед подачей загустите мукой лучшего качества.

Осел

Согласно Моисеевым законам, осел был нечистым животным и не относился к жвачным, и есть его мясо запрещалось. Однако при осаде Самарии, нуждаясь в пище, евреи были вынуждены есть ослиное мясо. Голод доходил до того, что голову осла продавали за 80 монет серебром.

Римские крестьяне признавали мясо молодого осла очень приятным на вкус и лакомились им на своих сельских праздниках. Прославленный Меценат однажды попробовал это блюдо в доме одного из своих освобожденных рабов, высказался о нем очень похвально и захотел, чтобы оно присутствовало на его собственном столе. Он успешно добился того, чтобы мясо осла появилось и на столах великих и богатых мужей, которые доселе предпочитали онагра или дикого осла, но отказались от его употребления, потакая этому знаменитому человеку. Однако мода на новое гастрономическое завоевание оказалась недолгой, и о нем забыли сразу после смерти Мецената. Гален говорит нам, что повара Александрии ценили мясо осла, которое, по его словам, очень напоминает оленину. Тем не менее великий врач не одобряет эту пищу, которую считает неприемлемой для человеческого рода.

Утверждают, даже в наши дни, что мясо молодого осла – неплохая еда. Мы слышали, но с трудом можем повторить, что его в большом количестве потребляют в guinguettes (*фр.* кабачок, ресторанчик) в окрестностях Парижа, где безыскусные посетители считают, что им подают не что иное, как телятину.

Современные рестораторы парижских застав, возможно, прочитали биографию Мецената и пытаются сделать популярным блюдо, столь любимое славным мужем. Кто может винить их в этом?

Собака

Мы должны попросить прощения у читателя за то, что сообщим ему о том, что для многих народов, продвинувшихся в развитии кулинарной науки, собачатина представляла собой очень лакомое блюдо. Молодую, откормленную и вкусно приготовленную собаку они считали отличной едой.

Греки, этот народ, столь очаровывающий своей притягательной недальновидностью, любовью к искусствам, поэтичной цивилизацией и неукротимой тягой к исследованиям, среди блюд отдавали преимущество приготовленным из собачьего мяса. Греки (нам горько об этом говорить) ели собак и даже отважились признать их хорошей пищей. Сам Гиппократ,

авторитет, самый мудрый, наименее всего склонный к чревоугодию и, как следствие, самый объективный из всех врачей, был убежден, что мясо этого четвероногого обеспечивало человека полезной и одновременно легкой едой.

Что касается римлян, им тоже нравилось мясо собак. Несомненно, они готовили его тем же способом, что и зайца, которого, по их мнению, оно и напоминало.

Однако будет правильно добавить, что это блюдо, упоминания о котором мы даже не услышим, никогда не принимало благосклонно светское общество Рима, а законодатели древней кулинарии даже с отвращением отвергали.

Существуют все основания полагать, что люди угощались жареным или вареным мясом собаки, особенно раз в году, в период, когда они праздновали освобождение Капитолия от осады галлов. Известно, что во время этого торжества происходило триумфальное шествие: на мягкой подушке несли гуся, а за ним следовала несчастная собака, пригвожденная к кресту, чьи громкие крики сильно забавляли толпу. Таким образом римляне воздавали дань службе одного и фатальной невнимательности другого животного. Галлы взобрались на Капитолий, пока собаки спали, и Рим мог пасть, если бы оглушительно кричащие гуси не подняли гарнизон, которому, следует признать, следовало быть более бдительным.

Упомянутые нами четвероногие единственные домашние животные этого вида, которых древние употребляли в пищу. Охота позволяла им добывать некоторых других, о которых мы еще упомянем после того, как бросим беглый взгляд на домашнюю птицу, один из самых интересных типов в естественной истории для серьезного и думающего ценителя гастрономической продукции.

Глава 17
Домашняя птица

Аристотель сказал, что воздух имеет меньшую плотность, чем земля. Тогда домашнюю птицу следует ценить выше, чем четвероногих. Гален дополняет, что она самая легкая и наилучшая из всех видов пищи. Кто после этого осмелится обвинить в сладострастии тех, кто, мудро следуя диете, рекомендованной этими великими людьми, предпочитает жирного каплуна или нежную домашнюю птицу обычному тяжелому мясу, купленному у мясника?

Наши кумиры, древние, оставили нам прекрасные примеры в ответ на этот вопрос. Нелепые, регулирующие расходы законы, враги прогресса, тщетно пытаются помешать развитию богатых ферм. Эти меры предосторожности в интересах воздержания от творений кулинарного гения неизменно встречали сопротивление, столь же активное и энергичное, как сами истинные римляне. Фанний, Архий, Корнелий могли подвергаться гонениям, но, позвольте с гордостью сказать, добрая вкусная еда никогда не становилась причиной зависти к ним, дезертирам и отступникам. Один из этих тиранических декретов опубликовали. Народный трибун, человек отзывчивый и со вкусом, взял на себя ответственность за то, что тот будет аннулирован. Он храбро взошел на ростру и с воодушевлением закричал: «Римляне! К вам относятся как к рабам. Клянусь богами! Что может быть более странного, чем этот новый закон? Они вынудят вас к воздержанию, хотите вы того или нет! Они заставят вас блюсти умеренность! Откажитесь повиноваться этой мнимой свободе, к которой столь ревностно относитесь, поскольку вам больше не позволено вредить самим себе, каждому – по его пристрастиям или умрите от несварения, если хотите».

Эта речь была воспринята, как она того заслуживала, и единодушные аплодисменты доказали оратору, что он обратился к людям, способным понять его. Но увы! У этого замечательного трибуна был опасный враг, цензор, Луций Флакк, своего рода фанатичный трезвенник и карнофоб (карнофобия – боязнь мяса) того времени, у которого оказалось достаточно влияния, чтобы изгнать достойного гражданина из сената. Но Рим отомстил ему, начав употреблять мясо домашней птицы больше, чем когда-либо.

В раннехристианские времена птица в целом считалась пищей для постных дней. Это мнение основывалось на тексте Бытия, где сказано, что птица и рыба были сотворены на пятый

день, в то время как четвероногие – на шестой.

Святой Бенедикт в своем своде правил формально не запрещает монахам никакого другого мяса, кроме мяса четвероногих, а святой Колумбан в своих законах позволяет монахам есть домашнюю птицу за отсутствием рыбы. Греческие монахи ели ее вплоть до X века.

Петух

Объект божественного поклонения в Сирии, петух почти всеми народами считался эмблемой бдительности и отваги. Поэтому древние язычники посвятили его богу войны. Фемистокл, выступая с армией против Ксеркса, царя Персии, встретил несколько яростно сражавшихся петухов. Он заставил свои отряды остановиться, чтобы они могли понаблюдать за этим, а потом обратился к ним с пламенной речью. Фемистокл одержал победу и по возвращении в Афины пожелал, чтобы в память о ней ежегодно устраивались петушиные бои. Эти жестокие игры вскоре распространились по всей Греции, и к пернатым чемпионам относились с великой заботой. Их приобретали на Родосе, в Беотии, Меле и Халкиде по очень высокой цене.

В Италии тоже наслаждались варварским развлечением. В Пергаме любой зритель мог бросить петуха на арену, а счастливого обладателя птицы, которой покорилось поле битвы, награждали призом.

Это воинственное существо никогда не пользовалось особой славой в кулинарии. Тем не менее его ели старым, так сказать в тот период жизни, когда мясо жесткое, волокнистое и лишено сочности и вкуса. Эта никудышная пища доставалась простому люду, который радостно пировал в питейных заведениях Рима. Однако римляне всегда избегали готовить фрикасе из белых петухов, потому что они были посвящены месяцу и возглашали часы.

Каплун

Петуху запретили появляться на столах всех почтенных людей, и необходимость приготовления кур стала очевидной. Теперь вы знаете, что существует два вида курятины: один – уничтожающе выглядит и жесткий, а другой – нежный, мягкий, перед которым эпикуреец не думает ни о каком другом мясе и вздыхает от удовольствия. Предпочтение отдавали последнему, и,

чтобы сделать его более достойным сластолюбивых эпикурейцев, для которых оно и предназначалось, у жителей острова Кос научились искусству откармливать кур чудесными смесями, прибавлявшими их мясу вкуса, нежности и соблазнительной белизны, и держать их в темных закрытых местах.

Искусное изобретение принадлежало Греции и Азии. Риму удалось его улучшить. Но вскоре настоящий тиран кухни, консул Фанний, который считал плохим все то, что другие считали хорошим, и который использовал в качестве отговорки факт, что вследствие чрезмерного потребления курятины в империи не останется ни единой живой курицы, приказал, чтобы римляне впредь обходились без этого вкусного крылатого существа.

К счастью, закон ничего не говорил о молодых петушках. Умолчание спасло римскую гастрономию, и были выдуманы каплуны. Нет необходимости объяснять, какими выражениями восторга встретили сие новое творение. Это легко понять. Рим был взволнован. Знаменитые греческие повара, посвятившие свое мастерство *ему*, ходили на цыпочках. Повсюду из уст в уста передавали имя искусного волшебника, которому удалась столь чудесная метаморфоза того, кто издает призывные звуки на птичьем дворе. Говорят, сам Фанний пожелал убедиться в правдивости чуда. Ему подали жареного каплуна, и похвалы, которыми он наградил его, стали истинным триумфом птицы, эпикурейцев и кулинарного искусства. С того замечательного времени почти все цыплята претерпели удивительное превращение, сделавшее их столь желанными на всех трапезах Лукулла. Это стало причиной такого истребления птиц, что консул раскаялся, но слишком поздно, что в своем ограничивающем законе назвал только кур.

Каплун à la Déliaque. Полностью выпотрошите жирного каплуна. Затем истолките перец, смирну и имбирь, которые требуется смешать с колбасным фаршем и тонкой мукой, а также уже приготовленными свиными мозгами. Добавьте несколько яиц, потом – гарума, немного растительного масла, целые горошины перца и кедровые орешки. Из смеси приготовьте начинку и нафаршируйте ею каплуна, а после пожарьте на медленном огне.

Курица

Древние считали, что кудахтанье кур неотвратимо предвещает бедствия человеку, которому не повезло его услышать. Эта фатальная примета сделала несчастными множество людей, поскольку, несет ли курица яйца или ведет

куда-то свое юное потомство, она неизменно кудахчет.

Как следствие, они решили сократить число этих птиц, несущих дурные предзнаменования, и откармливали их для еды, и поступали правильно, поскольку, согласно ученым докторам того времени, мясо этих птиц полезно слабым и выздоравливающим после болезни. Здоровые тоже употребляли его с удовольствием. В Греции на пирах казалось, будто чего-то недостает, если не подавали курятину. Она украшала собой знаменитый свадебный пир Карана, и Атеней часто говорит о ней, описывая великолепные пиршества.

В Риме к искусству откармливания относились очень серьезно. Оно требовало продолжительного изучения и имело свои принципы и правила. Марк Лелий Страбон, принадлежавший к сословию всадников, придумал птичники, в которых содержались куры. Другие искали и открывали способы придания их мясу того самого, особенного вкуса, не воспринимаемого неискушенными, но всегда ценимого опытными гурманами. Они терпеливо предавались упорным экспериментам. Эти интересные volatiles (*фр.* домашние птицы) обрели теплое, тесное и темное местечко, где перышки в их крылышках и хвостах ощипывали и дважды в день в течение трех недель закармливали шариками, скатанными из ячменной муки, смешанной с мягкой водой. Режим питания сочетали с тщательной чистотой содержания птиц. Их головы как следует очищали, и в помещение птичника не могло проникнуть ни единого насекомого.

Впоследствии предпочтение стали отдавать ячменной муке, смешанной до однородной массы с молоком, а затем и молоко заменили вода и мед. Также успешно использовали хлеб, пропитанный вином и медовым напитком.

Искусные селекционеры всеми этими способами получали великолепных кур, весивших не менее 16 фунтов, мясо которых обладало невероятным, исключительным вкусом.

Но, к несчастью, вышел закон Фанния, как мы уже упоминали, и создал препятствия достижению этих замечательных результатов, наложив запрет на птичники и умело изготовленные смеси. Правда, закон позволил подавать курицу с фермерского двора за каждой трапезой: mais une poule par jour est-ce contentement. Тогда возникла необходимость прибегнуть к mezzotermine (*ит.* компромисс), что привело к открытию каплуна. Но от любимого блюда, запрещенного консульской властью, не отказались целиком и полностью: некоторые истинные эпикурейцы всегда тайно владели прекрасно оборудованными птичниками, и мы уверены, что именно тогда Рим, да и весь мир, обогатило появление на свет *пулярки.*

Пулярка à la Viminale. Приготовьте отличную курицу в собственном соку. Разотрите и смешайте бензоин, перец, растительное масло и гарум, немного тимьяна, семян фенхеля, тмина, мяты и руты и как следует размешайте. Добавьте немного уксуса, растолките несколько фиников и соедините их с медом и небольшим количеством уксуса. Из всего этого сделайте приправу однородной консистенции и полейте ею курицу, когда остынет.

Цыпленок

Конечно, удивительно, что такие серьезные люди, какими всегда были римляне, позволили успеху своей величайшей идеи зависеть от аппетита знаменитых священных цыплят. Их привозили с острова Негропонте (Эвбея) и содержали запертыми в клетках. Их стража наградили названием *цыплятник.*

Публий Клавдий, вынужденный советоваться с этими странными пророками перед вступлением в морское сражение, приказал их накормить. Цыплята отказались раскрывать свои клювики. Скептически настроенный генерал сразу же велел бросить их в море и со смехом воскликнул, обращаясь к охваченному ужасом цыплятнику: «Поскольку они не желают есть, что ж! Тогда мы заставим их пить».

Диодор Сицилийский и некоторые древние авторы рассказывают нам, что египтяне, с очень давних пор, выводили цыплят в печах. Определенно, это очень древний метод, и он применялся к яйцам всех видов домашней птицы. В прошлом веке Реомюр проводил различные эксперименты и заново открыл этот способ, который считался утраченным. И другие впоследствии пошли по стопам этого опытного исследователя, и в наши дни получили наиболее удовлетворительные результаты.

Цыплята всегда считались ценной пищей и едва ли уступали двум славным представителям своего семейства: откормленной курочке и каплуну. Греки подавали их на всех торжественных пирах, а римляне отводили им почетное место в меню.

Рецепт Апиция: салат ассорти с цыпленком. Мелко нарубите мясо цыпленка, соедините с грудкой козленка и уложите в кастрюлю с семенами петрушки, сушеной болотной мятой, сушеной мятой, имбирем, зеленью кориандра и изюмом. Затем добавьте три кусочка наилучшего овсяного хлеба, меда, уксуса, растительного масла и вина. Чуть позже положите отличного сыра, кедровых орешков, мелко нарезанных огурцов, сухого лука. Залейте все соусом и, когда будет готово, со всех сторон обложите блюдо снегом и подавайте.

Цыпленок по-парфянски. Аккуратно отделите заднюю часть и положите в кастрюлю. Потом смешайте перец, смирну, морковку, гарум и вино. Заполните цыпленка этой приправой, доведите до готовности и перед подачей посыпьте перцем.

Цыпленок по-нумидийски. Сначала отварите цыпленка, потом положите его в сотейник, предварительно посыпав бензоином и перцем. Потом истолките перец, тмин, семена кориандра, бензоиновый корень, кедровые орешки, руту и финики. Добавьте мед, уксус, гарум и растительное масло. Для густоты всыпьте в смесь тонкой муки. Готовое блюдо посыпьте перцем и подавайте.

Цыпленок à la Frontonienne. Доведите цыпленка до полуготовности, а потом положите в кастрюлю гарум, растительное масло, пучок укропа, порей, зимний чабер и зелень кориандра. Готовое блюдо посыпьте перцем и подавайте.

Цыпленок à la Cœlienne. Приготовьте цыпленка с гарумом, растительным маслом, вином, семенами кориандра и луком. Потом в другую кастрюлю налейте молока и немного посолите, добавьте меда и воды. Готовьте смесь на очень медленном огне. Постепенно всыпьте натертое на терке сладкое печенье и периодически помешивайте. В полученный соус положите цыпленка. Подавайте с приправой из перца, смирны и дикого майорана, смешанных с медом и прокипяченным вином, которую требуется сварить и загустить тонкой мукой.

Утка

Утка так хорошо плавает, что ей оказана честь быть предназначенной в жертву Нептуну. Бог морей никогда не выражал недовольства этим подношением.

Аттика и вся Греция предпочитали прекрасных уток из Беотии, и эта область всегда снабжала ими, кажется, в большем количестве, чем разводила. Правда, афинские заводчики птицы, отбросив все угрызения совести, как правило, удовлетворяли любопытство покупателей относительно сомнительного происхождения белой nêssa (утка), призывая Нептуна засвидетельствовать, что это чистая беотийская порода, единственная настоящая, как они подчеркивали, из всех видов, так ценимых знатоками.

На чудесном обеде у богача Карана, о котором мы уже неоднократно упоминали, тоже подавали уток. Они всегда присутствовали на столах состоятельных греков, и Архиген причисляет их к яствам, которые легче всего перевариваются желудком. Того же мнения придерживается и Катон. Если верить

Плутарху, он кормил им заболевших членов своей семьи и хвастался, что поддерживает в добром здравии себя, своих детей и слуг, исключительно придерживаясь режима питания, содержащего утиное мясо. Та же мысль заставила Митридата смешивать с утиным мясом всю потребляемую им пищу, прибегая к нему в качестве антидота от ядов, которых он боялся.

Гиппократ выказывает противоположное мнение. Мясо этой птицы кажется ему жестким, тяжелым и плохо перевариваемым. Авиценна и того пуще: угрожает тем, кто его ест, лихорадкой. Римляне боялись угроз отца медицины не больше, чем греки. Лентул, один из высших кулинарных авторитетов Рима, велел, чтобы утка непременно присутствовала на самом почетном месте на блестящем пиру, описание которого нам оставил Макробий. Однако следует помнить, что воспитанные люди, соблюдавшие условности и правила, принятые в обществе, предлагали гостям только грудку и голову, а остальное возвращали на кухню.

Утиные мозги à l'Epicurienne. Приготовьте немного утиных мозгов и нарежьте их очень мелко. Затем положите в кастрюлю с перцем, тмином, бензоиновым корнем, гарумом, сладким вином и растительным маслом, добавьте молока и яиц и поставьте все на медленный огонь или, лучше, на водяную баню.

Приправа Апиция к жареной утке. Сделайте смесь из перца, тмина, смирны, мяты, изюма с косточками или дамасских слив. Добавьте меда и миртового вина. Положите все в кастрюлю, приготовьте и потом сдобрите уксусом, гарумом и растительным маслом. После – петрушкой и тимьяном. Подайте приправу к жареной утке.

Гусь

Когда стая гусей должна пролететь над горой Тавр, страшным обиталищем их врагов, орлов, каждый несет из предосторожности в своем клюве камень, чтобы не дала о себе знать природная болтливость, которая сделает перелет невозможным. Верно это или нет, но так утверждает Аристотель, отдавая дань предусмотрительности гуся. Это качество приписывает птице и Скалигер.

Древние высоко ценили мясо гуся. Гомер и Атеней похвально отзываются о жирных гусях и гусятах, которых ели греки.

Египтяне подавали их к столу каждый день. Наряду с телятиной это мясо было любимой едой египетских правителей, и они не преминули угостить им царя Агесилая, когда тот проезжал через страну.

Некоторые восточные народы испытывали к этой птице столь глубокое почтение, что больше ни к чему так часто не обращались. Британцы ценили ее и запрещали кому бы то ни было причинять ей малейший вред. Королеве Елизавете за веселым обедом 29 сентября оставалось доказать, что вкусы и потребности определяются временем. И более того, многими веками ранее ее предки сильно жаждали гуся определенной породы, которого жарили без всяких церемоний. Вполне заслуженно выражали гусям свою благодарность и римляне: их шумные крики в свое время спасли Капитолий. Как и для египтян, эти птицы стали для римских граждан символом безопасности, и они разводили гусей и в деревнях, и в городах, чтобы охранять дома.

Тех, что из благодарности держали в самом Капитолии, посвятили Юноне, Исиде, Марсу и Приапу и каждый год избирали одного из них для участия в блестящей и торжественной церемонии, о которой мы уже упоминали.

Но увы! Время затмевает и изглаживает из памяти все самые славные поступки в мире. Несомненно, эта горькая участь постигла и римских гусей, потому что их стали готовить в пищу по меньшей мере за век до Плиния. Несчастная птица! Да, их с коварным искусством вкусно кормили, держали в тени, в обустроенных птичниках, где существовало все необходимое, и по истечении нескольких дней бедных жертв отделял всего один шаг от опасного пристанища до места казни. Император Александр Север так полюбил блюдо из этой птицы, что в дни великих празднеств ему подавали гуся и фазана. В его представлении, ничто не могло сравниться с изумительным вкусом обоих.

Однако любящие роскошь римляне отвергали все, кроме гусиной печени. Они изобрели способ откармливать гуся так, чтобы этот внутренний орган достигал веса до 2 фунтов. Ради подобного результата жертв сластолюбцев в течение двадцати дней кормили пастой из сушеных фиг и воды. Как только птицу забивали, печень вымачивали в молоке и меде.

Точно не известно, кому мы обязаны сим гастрономическим открытием. Честь быть изобретателями этого способа оспаривали Сципион, Метелл и Марк Сей. Как бы то ни было, тот же метод использовали и в Греции. Предпочтение отдавалось белым гусям, а жирные печени подавались жаренными в духовке или на сковороде и завернутыми в omentum, которую мы называем мембранной оболочкой. Плиний уверяет, что Апиций нашел способ увеличивать печень до огромных размеров, практически равных весу всего тела животного.

Некоторой благосклонностью пользовались крылья и шея

гуся, затем, когда Мессалин обучил чистить ножки, быстро обжигая их над огнем, и готовить с петушиными гребешками, они тоже добавились к списку. Остальную часть тушки оставили простому люду.

У греков пользовались славой фаршированные гусята, которых откармливали, давая им трижды в день в течение месяца смесь из отрубей и муки с добавлением горячей воды. При этом смесь готовили из расчета: две части муки на четыре части отрубей. Но, если верить Палладию, гораздо лучше откармливать гусей исключительно просом и поить в достаточном количестве.

Приправа Сея. Истолките перец, смирну, кориандр, мяту и руту. Смешайте все с гарумом и небольшим количеством растительного масла. Залейте приправой жареного гуся и подавайте.

Приправа Апиция к жареной гусиной печени. Измельчите в ступке, а потом как следует смешайте перец, морковь, тмин, семена петрушки, тимьян, репчатый лук, бензоиновый корень и жареные кедровые орешки. Добавьте мед, уксус, гарум, растительное масло и подавайте с жареной печенью в оболочке.

Вареный гусь à la Gauloise. Отварите гуся с гарумом, растительным маслом, вином, пучком порея, кориандром и чабером. Затем растолките перец и кедровые орешки, к которым добавьте немного воды. После этого выньте из кастрюли порей, кориандр и чабер. Вместо них положите вышеупомянутую смесь, налейте немного молока, дайте закипеть. Загустите все яичными белками и подавайте.

В XVI веке применяли затемненные клетки, в которых птицу откармливали молотой викой, пшеничной мукой и ячменной кашей. Каплунов держали в специальных клетках, где они не могли повернуться и даже пошевелиться. Их мясо считалось самым вкусным. Голубей кормили хлебными крошками, замоченными в вине. Павлинов – осадком сидра.

В Михайлов день, 29 сентября, многие англичане едят на обед жареного гуся. Говорят, этот обычай берет начало со времен королевы Елизаветы, которой в Михайлов день подали кусок гуся в тот самый момент, когда принесли новость о поражении знаменитой Армады. Некоторые утверждают, что королева выразила желание, чтобы это блюдо ежегодно подавалось в напоминание о победной вести. Но не проще было бы предположить, что сама Елизавета лишь последовала обычаю, который существовал до ее времени?

В Ле-Мане, вместо того чтобы позволить домашней птице неограниченно есть, ее запирают в темном месте и заставляют проглатывать примерно двухдюймовые шарики, плотные,

скатанные из двух частей ячменной муки и одной части маиса, замешенных на достаточном количестве молока.

> «Во времена, когда у французов сформировался вкус к определенным специям и приправам, они придумали разнообразить по своему желанию вкус и ароматы мяса домашней птицы. В смесь для откорма добавляли мускус, анисовое семя и засахаренные фрукты и орехи с другими ароматическими добавками. Известно, что королева потратила 1500 франков (60 фунтов) на откорм трех гусей, желая, чтобы их печень была вкуснее» (Парментье).

Голубь

Голубь, птица, столь дорогая Венере, подавал амброзию Юпитеру и истолковывал предсказания Додоны. Несколько народов посвятили его своим богам. Иудеи признавали образ голубя воплощением лучших добродетелей, красоты, невинности и чистоты, и жертвовали его Всемогущему в знак признания Его безоговорочной святости.

Это происходило потому, что голубь для ястреба, согласно выражению отца церкви, то же, что ягненок для волка, символ добра рядом со злом, или чистой и спокойной совести в противоположность взбудораженному преступнику. Но увы! Древние привилегии этой нежной птицы, ее безупречность и невинность, не смогли уберечь ее от участи, общей практически для всего живого. Вкусное мясо – роковой дар Небес. Эпикурейца соблазняли не поэтичные качества, а нежный вкус, и после множества хвалебных од птицу приговорили быть зажаренной.

С начала героических веков голубей ловили в силки или сети, чтобы откормить и, если понадобится, сразу подать к трапезе, поскольку они были одним из лакомых блюд на столах самых привередливых. Конечно же оно фигурировало и на веселом свадебном пиру богатого Карана, который так роскошно потчевал своих гостей.

Поэтому в Греции раньше выращивали огромное количество голубей. Для них на открытых пространствах строили чудесные голубятни в виде небольших башенок – образцы чистоты и элегантности, где эти робкие птицы находили покой на ночь, но для некоторых отдых становился фатальным.

Римляне внесли необычайную роскошь в постройку подобных помещений. У каждого вида голубей были собственные особенные

домики – глупая и дорогостоящая затея, но они неизменно преуспевали в попытках украсить голубятни.

Однако свою выгоду имели и те, кто удовлетворялся голубятнями попроще. Пара довольно обычных голубей стоила не меньше 16 шиллингов, а самых лучших продавали по 4 фунта за пару. Известно даже, что Аксий, римский всадник, потребовал и получил 6 фунтов 8 шиллингов за двух молодых голубей, предназначавшихся для стола патриция.

Врачи того времени превозносили мясо этих птиц и рекомендовали в пищу больным и выздоравливающим.

Жареный голубь с приправой по рецепту Сервилия. Растолките семена укропа, сушеную мяту и корень бензоина. Добавьте уксус, финики, гарум, горчицу и растительное масло. Хорошо перемешайте. Затем долейте в смесь уваренное наполовину вино. Приправьте жареного голубя.

Цесарка

Эта птица, которую древние называли «курица из Нумидии», изначально происходит из самых жарких регионов Африки. В Греции, и особенно в Риме, тщеславие было причиной ее высокой цены, которую охотно платили скорее за редкость птицы, чем за вкусное мясо. Цесарки подавались на роскошных пирах, когда Амфитрион больше заботился о том, чтобы показать свое богатство, чем продемонстрировать вкус своих блюд. Марциал и Плиний, естествоиспытатель, сильно возражали против показного шика и бесполезности этой редкости.

Цесарка à la Numide. Приготовьте ее и затем положите в кастрюлю с медом и гарумом. Сделайте в птице несколько надрезов. Полейте ее собственным соком и перед подачей посыпьте перцем.

Индейка

«Начиненную трюфелями индейку должно есть вдвоем», – сказал одному из своих друзей, знатному гурману, пришедшему к нему с визитом, кулинар XVIII века. «Вдвоем!» – ответил гость со сладострастной улыбкой. «Да, вдвоем, – ответил первый. – Я никогда не поступаю иначе. К примеру, у меня сегодня индейка, и, конечно, нас должно быть двое». Друг открыто и настоятельно продолжал: «Вы и кто-то еще?» – «Зачем же? – ответил кулинар. – Я и индейка».

В Греции отнюдь не один желудок был способен достойно соревноваться в прожорливости с этим современным полифагом. Свидетельство тому невероятная жадность известного обжоры, который жаловался, что природе следовало наградить его шеей столь же длинной, как у аиста, чтобы он мог дольше наслаждаться едой и питьем.

Но грекам очень долгое время было абсолютно неизвестно о кулинарной ценности индейки. Ее рассматривали как необычную диковинку и не обрекали быть насаженной на вертел. Софокл, первый, кто говорит о ней, выдумал, что чудесные птицы намеренно появились из каких-то далеких земель за Индией, чтобы оплакивать смерть Мелеагра, завладевшего троном Македонии (279 до н. э.) и вскоре свергнутого с него. Сказано, что этот правитель привез их из варварских мест в Грецию, чтобы они могли насладиться всем очарованием греческой цивилизации. И поэтому разве может быть что-либо более естественное, чем обнаружить в одной из трагедий Софокла эти жалостливые крылатые существа, проливающие слезы над своим благодетелем? С тех самых пор их называли мелеагридами, и название это увековечило вложенный в него смысл: «несчастье, покровительство, благодарность».

Аристотель не сообщает об индейках почти никаких подробностей. Он всего лишь говорит, что их яйца отличаются от белых яиц обычных кур маленькими крапинками. Но Клит Милетский, его ученик, дает очень точное и безошибочное описание этих птиц.

Индейки встречались и в Египте, но там они были еще более редкими, чем в Греции, и стали одним из главных украшений триумфальных празднеств в честь Птолемея Филадельфа, вошедшего в Александрию. Большие клетки с мелеагридами несли перед монархом, и люди в тот день не знали, чем восхищаться больше: властителем или индейками.

В Рим индейки были ввезены примерно в 115 году до н. э., но долгое время они оставались только необыкновенными диковинами. Варрон, первый из латинян, кто говорит о них, путает этих птиц с цесарками, или курами Нумидии.

Спустя век число индеек сильно увеличилось, и на римских фермах их стали разводить очень много. Калигула, желавший, чтобы его обожествляли уже при жизни, боясь, что после смерти слава померкнет, приказал ежедневно приносить в жертву перед своей статуей павлинов, цесарок и индеек.

Однако разведение индеек в Европе вскоре пошло на убыль. Выращивали совсем небольшое количество, да и то как диковинку: в афинской цитадели ближе к 540 году н. э., а в 1510

году двух индеек, принадлежавших кардиналу Сен-Клемента, экспонировали в Риме. Жак Кер в 1450 году привез несколько мелеагрид из Индии. Во Франции их увидели впервые, спустя еще 54 года Америго Веспуччи познакомил с ними португальцев. В наши дни эти древние обитательницы Азии или Америки уже прижились среди нас, и, будем надеяться, еще далек тот день, когда они исчезнут с наших птичьих дворов и с нашего стола и мы всегда будем охотно встречать блюдо с хорошо откормленной, нафаршированной трюфелями индейкой с пылу с жару.

Индейка à l'Africaine. Пожарьте индейку. Растолките немного перца, смирны и бензоина, смешайте это с вином и гарумом. Полейте приправой индейку, посыпьте перцем и подавайте.

Историк Прованса, Буше, утверждает, что французы обязаны индейкой королю Рене, умершему в 1480 году. Другие авторы уверяют, что птица появилась во время правления Франциска I, благодаря адмиралу Шаберу. Ла-Брюйер-Шампье говорит об индейке как о недавнем приобретении, а Бекман опровергает каждого, кто датирует ее появление во Франции раньше XVI века. Он считает, что птица, обитавшая в диких лесах Америки, была одомашнена в Европе.

Также существует мнение, что мы обязаны ввозом индейки в Европу иезуитам. Согласно Урто, индейки попали во Францию не ранее времен Карла IX. Автор дополняет, что индейку впервые подали на свадебном пиру этого правителя и ею восхищались, как чем-то совершенно экстраординарным. Англичане впервые попробовали это блюдо в 1525 году, на пятнадцатый год правления Генриха VIII.

Чтобы откормить индеек, давайте им каждое утро в течение месяца картофельное пюре, смешанное с гречневой мукой, маисом, ячменем или бобами. Смесь оставляют для птиц, чтобы они ели ее, когда захочется. Вечером все остатки требуется выбрасывать. Через месяц к этой пище, когда птицы начнут усаживаться на насест, добавляйте полдюжины шариков, скатанных из ячменной муки, которые индейки должны проглатывать в последующие восемь дней. К концу этого периода птицы, уже откормленные, становятся чрезвычайно жирными, вкусными и весят от 20 до 25 фунтов.

В Провансе индеек заставляют целиком проглатывать грецкие орехи, заталкивая их один за одним ей в горло так, что они все проходят через пищевод. Начинают с одного ореха, а затем постепенно доводят их количество до сорока. Такая пища придает мясу птицы мягкий маслянистый вкус.

Яйца индейки хороши для варки, и в кондитерском деле им отдают предпочтение перед куриными. Если смешать яйца

индейки с куриными, омлет получится более нежным.

> «Чтобы получить все возможные преимущества, какие дает индейка, ее следует резать в то же время, что и свинью. Затем птицу надо разделить на четыре части и сложить в глиняные горшки, накрытые свиным жиром. Таким образом мясо хорошо сохраняется и пригодно в пищу круглый год» (Парментье).

Павлин

Павлины родом из Индии. Именно там их впервые увидел Александр Великий. Он был настолько поражен великолепным оперением птиц, что под страхом смерти запретил убивать их.

Восточные правители держали павлинов, которых им время от времени привозили путешественники, в своих птичниках. Именно так одного и получил царь Египта. Он счел, что павлина достоин лишь Юпитер, и с великой помпой отправил птицу в храм этого бога.

Таким образом, павлины были известны в самых разных частях света. Одним из первых мест, где они появились, был остров Самос, и их образ украсил местные деньги. Вскоре слава этих птиц распространилась далеко за его пределы, и афинские дельцы посылали на остров за павлинами, которых раз в месяц показывали любопытным.

Впоследствии этот вид стал предметом коммерции, и все богатые люди желали заполучить их себе. Мужская и женская особи стоили 8 фунтов стерлингов. Но что это было в сравнении с возможностью восторженно созерцать чарующе прекрасных и надменных любимцев Юноны!

В Риме павлины пользовались невероятным успехом. Римляне превозносили красоту живых и восхищались вкусом тех, что появлялись на их столах, принесенные в жертву гурманам.

Оратор Квинт Гортензий был первым, кто подал павлина на пиру, данном по случаю возведения его в авгуры. Сие гастрономическое новшество, как и следовало ожидать, произвело в Риме необычайную сенсацию. Появилась мода подавать блюдо из павлина, и не один пир оно украсило собой.

Марк Ауфидий Ливий первым изобрел способ откармливать павлинов и добился поразительных успехов, продавая этих птиц ежегодно зарабатывал баснословные суммы денег.

Гораций предпочитал их мясо самой лучшей домашней птице, и понимающие толк в изысках знатоки считали, что не

платят дорого, если давали за молодого павлина 2 фунта 3 шиллинга.

Постыдное употребление в пищу этих птиц не позволило им стать распространенным видом. Тиберий разводил их в своих садах и покарал смертью солдата, имевшего несчастье убить одного павлина.

В конечном счете место блюд из павлиньего мяса заняли более питательные или более редкие блюда, а оно было признано жестким, лишенным пользы и трудным для переваривания. Однако в Средние века его снова стали подавать на свадебных торжествах богатых людей, и птица появлялась на блюде, будто живая, с покрытыми позолотой клювом и когтями. Чтобы сделать такое, требовалось очень аккуратно снять кожу и приготовить птицу с ароматными специями, такими как корица, клевер и другими. Затем ее снова покрывали кожей и перьями и подавали. Вид не допускал ни малейшего намека на то, что ее очищали. Эту роскошь создавали, чтобы ублажить взоры. К птице никто не прикасался. Таким образом павлин сохранялся без повреждений в течение нескольких лет. Считалось, что такова особенность его мяса, но, без сомнения, дело не в нем, а в уже упомянутых специях.

Павлин по-самосски. Смешайте немного перца, смирны, петрушки, цветков укропа, сушеной мяты, фундука или жареного миндаля. Разотрите все с зеленью сельдерея и болотной мятой. Добавьте вино, мед, уксус и гарум. В птице сделайте надрезы и покройте ее этой приправой.

Глава 18
Молоко, масло, сыр и яйца

Молоко

Вероятно, было бы невозможно проследить, с какого времени человек начал питаться молоком. Авраам предложил молока трем ангелам, что явились ему в долине Мамре. И весьма возможно, что задолго до этого патриарха восточные народы прибегали к столь легко получаемой пище, которую в изобилии давали их многочисленные стада.

У иудеев молоко всегда считалось символом богатства страны и плодородия земли, причем священные книги почти неизменно говорят о чудесном месте, где молоко и мед текут рекой. Это метафоричное выражение – достаточное свидетельство любви евреев к пище, которую царь Соломон рекомендовал им в таких выражениях: «И будет у вас довольно козьего молока, дабы обеспечить питанием вас, ваших домочадцев и поддержать дев ваших».

Светские авторы древности соглашаются в этом вопросе со священными писаниями. Они представляют нам первого человека, свободного от страхов и страстей, черпающего здоровье и долголетие в молочных реках и потоках нектара. Счастливые времена! Прежде существовали доярки, которые занимались тем, что теперь получают, прибегая к занятиям химией.

Бóльшая часть кочевых племен, таких как гаты и скифы, были галактофагами, или потребителями молока. Для галлов и германцев оно также было основным видом питания. В Греции и Италии пастухи украшали сосуды, в которые только что надоили молока, цветочными венцами, а в честь сельских божеств они разбрызгивали немного этой сладкой жидкости. Жнецы приносили ее в жертву Церере, а в одном из районов Рима Меркурию даровали молоко вместо вина.

Древние приписывали молоку, которое получали от коров, овец и коз, разнообразные полезные качества. Гиппократ запрещал его при головной боли, лихорадочных состояниях и приступах желчных колик, но иногда рекомендовал молоко ослиц, которое считалось отличным лекарством и самой полезной пищей.

Сластолюбивые римляне протирали лицо и тело хлебом, смоченным в ослином молоке, чтобы осветлить их и

воспрепятствовать слишком быстрому росту бороды.

Об этих роскошных процедурах очищения, к которым прибегали богачи, рассказывают Светоний и Марциал. Сатирик Ювенал сообщает, что из хлеба делали своего рода маску, которой покрывали лицо. Поппея, жена Нерона, была первой или одной из первых, кто ввел в моду этот рецепт, будучи абсолютно уверенной в том, что таким образом она сохранит белизну и нежность кожи. Пятьсот ослиц ежедневно обеспечивали необходимое количество молока для принятия ванн и косметических нужд кокетливой императрицы.

Это высочайшее покровительство не воспрепятствовало тому, что ослиное молоко постепенно, но, несомненно, очень несправедливо утратило обретенную им славу.

Моде, капризному и всемогущему божеству, удалось заново утвердить все его достоинства спустя несколько веков полнейшего забвения. Успех был безоговорочным. Вот как это произошло: Франциск I стал слабым и чахлым. Врачи после долгих консультаций по поводу болезни монарха посоветовали лекарства, которые не исцелили царственного пациента. Королю Франции с каждым днем становилось все хуже, и его состояние внушало серьезные опасения. Кто-то упомянул при его величестве, о еврее из Константинополя, который славится как один из умнейших докторов в мире. Франциск немедленно приказал своему послу в Турции прислать ему этого израильтянина, чего бы это ни стоило. Тот прибыл и прописал единственное лекарство – ослиное молоко. Королю стало намного лучше, и придворные охотно переняли такой же режим питания, как у него, даже при малейших признаках недомогания.

Германский маседуан с молоком. Измельчите сушеный миндаль и положите в сотейник со следующими ингредиентами: самыми нежными частями просвирника, сахарной свеклой, небольшим количеством порея, петрушкой и предварительно приготовленными бобовыми, отваренным и мелко нарезанным мясом птицы, вареными мозгами домашней птицы или молочных поросят и, наконец, разрезанными пополам крутыми яйцами. Как ранее упоминалось, соедините все ингредиенты и немного попозже добавьте колбасного фарша, печени домашней птицы, свежей трески и устриц, превращенных в мягкую массу, немного молодого сыра, кедровых орешков и горошинки перца. Пока все варится на медленном огне, подготовьте следующую приправу: растолките немного перца, смирны, семян петрушки и сильфиума. Потушите отдельно с подливкой из сока жаркого. Смешайте сырые яйца с большим количеством молока. Добавьте смесь к приправе. Все содержимое вылейте в сотейник,

приперчите и подавайте.

Масло

Ученый автор отстаивает мнение о том, что древние обитатели Востока ничего не знали о масле. Поэтому под маслом в священных писаниях следует понимать кислое молоко или сливки. Какое бы уважение ни вызывал веский авторитет Бекмана, мы оставляем за собой право придерживаться мнения разных переводчиков Библии и разделяем их уверенность в том, что иудеям было известно, как готовить масло. Независимо от значения слова chemack, которому мудрый философ придает тот же смысл и которое очень естественно встречает всеобщее понимание, мы можем подкрепить наше мнение, сославшись на отрывок, где Иов, с горечью вспоминая счастливые дни своей молодости, говорит, что окунал «ноги в масло». Мы согласны с тем, что эти слова надо понимать в переносном смысле и что они выражают желание Божьего человека показать, каким большим числом стад он владел.

Но тем не менее правда, что это метафоричное выражение также напоминает об одном из способов использования этого жирного продукта, который долгое время, как и растительное масло, применяли, чтобы смягчить и освежить конечности.

Снисходительный читатель, простите нам это эпизодическое замечание на тему, которой нам не следовало касаться, и позвольте снова вернуться на кухню.

Греки, которые понимали многие вещи и знали их очень хорошо, прожили несколько веков, ни разу не задумавшись о том, что молоко их овец и коров содержало пищу, уже отлично знакомую некоторым варварским народам. Аристотель упоминает о молочной сыворотке и сыре, но вряд ли даже подозревает о существовании масла, которое он описывает, но недостаточно хорошо, как жидкость. Гиппократ, живший раньше его, никогда не думал о масле иначе, как о чужеземном средстве, которое в Грецию поставляла Азия.

Спустя всего пятьдесят лет после Аристотеля масло начали рассматривать как пищу. Греки, в подражание парфянам и скифам, которые присылали им его, подавали масло на свои столы и сначала называли «молочным маслом», а позже – bouturos, «коровий сыр», возможно, потому, что в основном его делали из молока этих животных.

Согласно Бекману, изготовлению масла римлян научили германцы, но в Италии его использовали только в качестве

лекарства.

Несомненно, во времена Плиния в Риме не слышали о масле, и, как утверждает этот автор, лишь варвары, то есть те, кто не имел счастья быть греками или римлянами, употребляли его в пищу. Ближе к 175 году христианской эры Гален причислил масло к терапевтическим препаратам, используемым в медицине и только. Однако более чем за век до него Диоскорид считал, что свежее масло из овечьего или козьего молока надо подавать за трапезой вместо растительного и использовать вместо жира при выпечке сладостей.

Геродот сохранил для нас некоторые интересные подробности изготовления сливочного масла скифами. Они собирали молоко в огромные бадьи и долго взбивали, чтобы отделить самую нежную часть, а заниматься этим трудом предназначено было их врагам, которые по воле войн попадали в их руки. Этих несчастных созданий лишали зрения, чтобы они не смогли сбежать.

Римляне относились к изготовлению масла, как и мы. Плиний говорит: «Масло делают из молока, и эта пища, столь популярная у варварских народов, отличает богатых от простых людей. Главным образом, его получают из коровьего молока, а самое жирное – то, что готовится из овечьего. Некоторое количество масла делают из молока коз. Производится оно в высоких сосудах с узкими отверстиями посредством взбивания молока. Добавляется немного воды».

В прежние времена во многих странах торговцу маслом предъявлялись высокие требования к товару, предназначенному на продажу. К примеру, во Франции запрещалось «повторно собирать, взбивать или смешивать любое масло, будь то свежее или соленое; заменять или смешивать разное под угрозой порки». С тех пор странность такой меры стала очевидной, особенно в наши дни. Доверие и честность делают ее более бесполезной, чем когда-либо.

В годы раннего христианства сливочное масло использовали в лампах вместо растительного.

В храме Руана есть башня, называемая «масляной». Она получила свое название из-за того факта, что Жорж де Амбуаз, бывший архиепископом этого города в 1500 году, увидел, что в епархии во время Великого поста не хватает растительного масла, дозволил употребление сливочного при условии, что каждый епископ уплатит 6 турских денье (примерно фартинг) за разрешение. Полученные средства пошли на постройку «масляной башни».

Чтобы незамедлительно получить масло, летом необходимо

разлить молоко, несколько часов назад надоенное от коровы, в бутылки и живо встряхнуть их. Образующиеся комки, отброшенные на сито, промытые и спрессованные вместе, и есть самое замечательное и нежное масло, которое только можно сделать.

Одно из наилучших средств сохранить свежесть масла в течение долгого времени – это, во-первых, полностью отжать из него молоко, а во-вторых, держать в воде (часто обновляя ее), а также беречь от воздействия жары и воздуха, оборачивая для этого во влажную ткань.

Когда сливочное масло становится очень прогорклым, оно несколько раз растапливается на умеренном огне, с добавлением воды или без нее, и, как только оно размягчится, охлаждается, чтобы вышла вся вода, которая могла в нем остаться, и раскладывается в глиняные горшочки, укрытые от контакта с воздухом. Часто, когда масло растоплено, в него кладется ломтик поджаренного хлеба, который выполняет роль древесного угля, то есть ослабляет его прогорклость.

Сыр

Аристей, полубог и сын Аполлона, царь Аркадии, изобрел сыр, и вся Греция с благодарностью приветствовала этот королевский и почти божественный подарок. Благоразумные и соблюдающие умеренность охотно съедали немного сыра за трапезой, обжоры признавали, что он обостряет аппетит, а большие любители выпить – что провоцирует обильные возлияния. Поэтому старец Нестор, при всей своей мудрости, принес вино Махаону, который только что был ранен в правую руку, и не преминул добавить к вину козьего сыра и луковицу, чтобы заставить его выпить больше.

Сыр был хорошо знаком и евреям. Эта пища иногда упоминается в священных писаниях.

Из молока кобылиц или ослиц получается отличный сыр, но намного худшего качества – из верблюжьего, за которое эпикуреец не даст слишком высокой цены. Сыр из коровьего молока, хотя более жирный и маслянистый, считался всего лишь третьесортным.

Фригийцы изготавливали сыр исключительного качества, искусно смешивая молоко ослиц и кобылиц. Скифы использовали лишь последнее, а греки им подражали. Сицилийцы также смешивали молоко коз и овец.

Римляне для придания сырам острого вкуса коптили их. Для

этой цели были отведены общественные места, и существовали правила пользования, которые никто не мог игнорировать.

Во времена Плиния маленькие сыры из козьего молока, изготовленные в окрестностях Рима, которые были в большой цене, каждое утро посылали на рынок, где продавались деликатесы. Люди, которым были свойственны умеренность и изысканность, предпочитали на завтрак сыр и немного хлеба. Малая Азия, Тоскана, альпийские области, Галлия и особенно Ним, поставляли очень хорошие сыры к столу римлян, которые ценили в нем такие качества, как мягкость и вкус. Большинство варварских народов ценили только твердый сыр.

Иудеи, греки и римляне всегда приберегали этот последний как провизию для своих армий и признавали пищей военного времени. Афиняне кормили ею борцов, и сыр был единственным угощением пастухов Италии.

Низшие классы и сельские жители готовили с сыром и разной соленой рыбой блюдо, которое считали самым вкусным, а эпикурейцы упоминали о нем с ужасом. Оно называлось tyrotarichus, и Цицерон часто использует это слово, чтобы обозначить экономную кулинарию.

Кроме уже упомянутых стран, которые славились своими сырами, Тромелия в Ахайе и остров Кифн представили изображения своих сыров на монетах, найдя оригинальный способ сделать их известными, что им прекрасно удалось. И наконец, Салония, город в Вифинии, известный своими богатыми пастбищами, где паслись многочисленные стада коров, поставляла изысканный сорт сыра, известный под названием салонийского. Его, похоже, часто подавали императору Августу, который ел этот сыр с черным хлебом, рыбой и свежими фигами.

Искусству придавать сыру особый вкус, добавляя к нему ароматные травы, более девятисот лет. Эта процедура обозначалась как persiller (*фр.* приправлять резаной петрушкой), что указывает на изначальное использование для этого петрушки. Мы не можем утверждать, применяли римляне петрушку, чтобы придать остроты своему сыру, или нет, но они, определенно, добавляли в него смеси из нескольких трав. Так, Колумелла сообщает нам, что иногда для того, чтобы наделить сыр приятным ароматом, в него добавляли листочки и маленькие веточки фигового дерева. Тот же автор донес до нас описание очень простого процесса, широко применявшегося для хранения сыра в его время. Сначала сыр покрывали рассолом, а затем сушили над густым дымом, получавшимся при сжигании соломы или свежесрубленной древесины.

Вот несколько блюд, основой приготовления которых служит

сыр.

Сырный салат à la Bythinienne. Нарежьте несколько ломтиков отличного хлеба. Оставьте их на некоторое время в уксусе и воде. Потом приготовьте смесь из этого хлеба с перцем, мятой, чесноком и зеленью кориандра, добавьте много соленого сыра из коровьего молока, воды, растительного масла и вина.

Блюдо из тромелийского сыра. Возьмите свежего сыра, хорошо перемешайте его с перцем, смирной, сушеной мятой, кедровыми орешками, изюмом и финиками. После этого добавьте мед, уксус и затем гарум, растительное масло, вино и прокипяченное вино.

Знаменитый сыр из Руэрга, известный под названием рокфор, в XVII веке готовили следующим образом (мы цитируем Маркореля): «Створоженное овечье молоко соединяют с небольшим количеством козьего. Его измельчают настолько, насколько это возможно. Когда смесь вынимают из форм, она обертывается льняной тканью и помещается в сушильню, а затем – в погреб, где обе ее плоские поверхности натираются солью. Пушок, который впоследствии покрывает корочку, часто соскребывается. После чего сыр оставляют созревать, выставляя его на досках так, чтобы его достигали потоки воздуха, проникающие сквозь щели между камнями, из которых сложены стены погреба».

Помимо соли, применяемой в качестве приправы и специй для сыров, они содержат в своем составе различные вещества, придающие им бесконечное разнообразие ароматов, вкуса и цвета. Например, в Вогезах с сыром смешивают жерармерские семена растений, принадлежащих семейству зонтичных; в герцоргстве Лимбург в состав сыра вводят мелко нарубленные петрушку, лук-шалот и эстрагон; итальянцы применяют шафран для окраски пармезана, а англичане – уруку («помадное дерево») для чеширского сыра. У других существовала привычка вырезать среднюю часть сыра и заполнять образовавшуюся полость малагским или канарским вином.

Яйца

Орфей, Пифагор и их приверженцы, самые добрые и гуманные из когда-либо живших, в своих беседах непрестанно рекомендовали воздерживаться от употребления яиц, чтобы не уничтожать зародыш, которому природой было предназначено стать цыпленком. Многие позволили убедить себя в этом и уверовали, что съесть крошечный омлет или вареное яйцо – непростительное преступление.

Немало наиболее образованных философов считали яйца достойными своего рода уважения, приближающегося к почитанию, поскольку видели в них символ мира и четырех элементов. Они говорили, что скорлупа представляет землю, белок – воду, желток – огонь, а воздух – пространство под скорлупой.

В Индии и Сирии испытывали гораздо меньше угрызений совести, если проглатывали парочку яиц, но курам искренне и глубоко поклонялись.

Греки и римляне, хотя и более рассудительные, испытывали к яйцам поразительную слабость, не лишенную предрассудков. Они использовали их в своих жертвоприношениях и несли с великой помпой на празднествах в честь Цереры. Для них яйцо также было символом вселенной, и искупление не считалось полным, если несколько яиц не разбивали на алтаре разгневанных богов.

Маги и волхвы, которыми изобиловал Рим, придумывали необычайные легенды, связанные с яйцами. Ливия, счастливая супруга Нерона, будучи enceinte (*устар. фр.* беременная), посоветовалась с колдуньей, которая сказала ей: «Пригрей за пазухой только что снесенное яйцо, пока не вылупится; если родится цыпленок мужского пола, благодари богов, которые одарят тебя сыном». Императрица последовала совету. Родился петушок, а правительница произвела на свет Тиберия. Этот анекдот гулял по Риму, и все дамы, находившиеся в таком же интересном положении, подражая Ливии, развлекались тем, что помогали вылупиться цыплятам.

Оказывается, что очень важная роль отводилась яйцам и в снах. Человек, которому приснилось, что он съел яйцо, пошел за советом к прорицателю, и тот сказал ему, что белок означает скорое приобретение серебра, а желток – получение золота. Счастливец действительно очень скоро получил наследство, частично состоявшее из этих двух драгоценных металлов. Он поспешил отблагодарить предсказателя и одарил его слитком серебра. «Это за белок, – сказал последний, – а за желток ничего нет?» Неизвестно, оказался ли наследник достаточно щедрым, чтобы понять сие bon mot (*фр.* доброе слово).

Все эти языческие причуды надо объяснять учением поэта Орфея, он первым стал учить греков тому, что первозданное яйцо произвело на свет все сущее. Несомненно, эта идея очень древняя, передалась грекам от египтян, которые так же, как финикийцы, персы и халдеи, рассматривали яйцо как символ мирового устройства.

А теперь пора поговорить о яйце как о продукте питания.

Египетские пастухи знали единственный в своем роде способ

готовить яйца без помощи огня: помещая их в пращу, они так быстро вращали ее, что движение воздуха нагревало яйца в точности до состояния готовности к употреблению.

В Риме и Греции свежие яйца подавали в начале трапезы, и римские гурманы утверждали: чтобы поддерживать доброе здоровье, «необходимо начинать трапезу с яйца и заканчивать ее яблоком». Мы признаем половину этой пословицы и каждый день говорим сию историю следует рассматривать ab ovo *(лат.* с самого начала).

Римляне не ограничивались потреблением куриных яиц, которым они предпочитали те, что покрупнее: яйца серой куропатки и фазана, признанные Галеном самыми деликатесными. Также они ценили яйца павлина. Пример употребления в пищу подобной роскоши подал Квинт Гортензий, однако постепенно от нее отказались, когда начали ценить драгоценных кур Адрии.

Древние были очень неравнодушны к сваренным всмятку яйцам, которые можно было сразу выпить. О них упоминает Никомах. «Мой отец, – говорит он, – оставил мне маленькое бедное поместье; спустя несколько месяцев я сделал его круглым, как яйцо; затем, разбив скорлупу, я за один присест проглотил его».

В Риме яйца готовили двадцатью разными способами. Их солили, варили в воде, запекали в горячей золе или на углях, жарили на сковороде. Однако самыми полезными считались яйца, съедаемые прямо со скорлупой.

Яйца à la Romaine. Сварите несколько яиц. Нарежьте их и добавьте в приправу, приготавливаемую следующим способом: растолките немного перца, смирны, кориандра и руты, соедините с гарумом, медом и небольшим количеством растительного масла.

Яйца вкрутую à l'Athénienne. Разрежьте каждое яйцо на четыре части и сбрызните гарумом, растительным маслом и вином.

Яичница à l'Epoenète. Поджарьте несколько яиц, переложите на блюдо и приправьте смесью перца, смирны, кедровых орешков, гарума и бензоина. Приперчите.

Египетский яичный пудинг. Возьмите желтки из достаточно большого количества крутых яиц; разомните до получения однородной массы с измельченными кедровыми орешками, репчатым луком, пореем, подливкой из сока жаркого и перцем. Добавьте немного вина и гарума. Набейте этой массой кишки и приготовьте.

Яичное блюдо à la Macédonienne. Положите в ступку немного перца, мяты, петрушки, болотной мяты, сыра и кедровых орешков.

Когда все как следует измельчите, добавьте меда, уксуса, свежей воды и гарума, а затем много яичных желтков. Хорошо перемешайте. Положите в кастрюлю. Добавьте смоченного в уксусе и воде хлеба, который, однако, должен быть отжат, свежего сыра из коровьего молока, огурцов, миндаля, нарезанного репчатого лука, печень домашней птицы и гарум.

Яйца по-лесбосски аих Roses. Оборвите лепестки нескольких роз. Возьмите только самую белую часть и положите в ступку вместе с гарумом. Размешивайте достаточно долго. Добавьте половину небольшого стакана подливки из сока жаркого. Размешайте и процедите. Положите в полученную жидкость мозги четырех домашних птиц и 8 скрупулов молотого перца. Как следует перемешайте. Добавьте восемь яиц, полстакана вина, столько же прокипяченного вина и, наконец, немного растительного масла. Хорошо смажьте жиром внутреннюю поверхность блюда, вылейте в него всю смесь и очень медленно готовьте над горящими углями. Приготовьте, посыпьте перцем и подавайте.

Существовал обычай, общий для всех людей, занимавшихся сельским хозяйством в Европе и Азии, отмечая Новый год, есть яйца и, более того, дарить их в подарок. Яйца аккуратно раскрашивали в разные цвета, главным образом в красный, любимый цвет древних, особенно кельтов.

Кажется очевидным, что в прежние времена в Пасхальное воскресенье в Англии употребляли поразительное количество яиц. Мы обнаружили следующую заметку по поводу расходов королевского двора (Эдуарда I) по случаю этого праздника: «За 450 яиц – 18 пенсов». В те времена яйца не стоили в Англии так дорого, как теперь, а короли ели их больше.

В 1533 году епископ Парижа, уполномоченный папской буллой Юлия III с распоряжением позволить употребление яиц в Великий пост, собирался претворить его в жизнь, но парламент оскорбился и воспрепятствовал выполнению указа епископа. Именно суровое воздержание от яиц в течение Великого поста породило обычай освящать их в огромном количестве накануне Пасхи и в Пасхальное воскресенье раздавать друзьям. Отсюда пошло выражение «дарить пасхальные яйца». После праздничной мессы приносили пирамиды яиц в королевские покои. Они были позолочены или великолепно расписаны, и правитель одаривал ими своих придворных.

Глава 19
Охота

С самых первых веков существования мира человек страстно любил занятия охотой. Опасности, с которыми он сталкивался, лишь распаляли его храбрость. Считалось славным сражаться с ужасными обитателями леса или пустыни, завоевывать их и приносить домой окровавленные останки, творить новые героические имена для поэтов, складывающих песни, которые вызывают восхищение потомков.

Священные писания донесли до нас имя первого могучего охотника перед лицом Бога. В них говорится, что Измаил, живя в одиночестве в Аравии, стал искусным лучником, а Давид, будучи еще совсем юным, смело сражался со львами и медведями.

Миф, свет истины, прикрытый вуалью, сквозь которую он порой пробивается, послужил причиной того, что Геракл за свои подвиги сравнялся с богами: он уничтожил Немейского льва, Лернейскую гидру и дикого вепря из Эриманфа.

Диана спустилась на землю и преследовала в лесах робкого оленя. Греки возвели ей алтари, а кентавр Хирон научился у нее благородному искусству охоты, которому, в свою очередь, обучил своих знаменитых учеников. Среди них Эскулап, Нестор, Тезей, Улисс и Ахиллес.

Поллукс выдрессировал первых охотничьих псов, а Кастор приучил лошадей идти по следу диких зверей. С тех пор герои, отдыхая от настоящих завоеваний, искали разнообразия в играх, таких же грозных и похожих на сражения, которые создавали угрозу их жизни. К примеру, у Улисса был шрам от раны, нанесенной диким вепрем.

Самые мудрые философы и самые знаменитые поэты воспевали охоту.

Аристотель советовал молодым людям как можно раньше приобщиться к этому занятию. Платон находит в нем нечто божественное, Гораций рассматривает охоту полезной для здоровья, укрепляющей тело и считает путем к достижению славы. И конечно, это героическое, царское времяпрепровождение всегда обладало неотразимой привлекательностью для величайших мужей древности.

В воинах Гомера, Пелопиде, Александре Македонском, Филопемене, казалось, оно разожгло воинственный пыл.

Древние охотились на открытой местности, в лесах и парках. Восседая на горячих конях, вооруженные метательными копьями

и длинными саблями или мечами и пиками, они спускали на добычу своих неутомимых гончих псов и обещали посвятить Диане рога добытого оленя или бивни дикого вепря.

Греки и римляне разводили охотничьих собак, с чрезвычайным вниманием относясь к этому занятию, и начинали использовать их с возраста восьми – десяти месяцев. Их нарекали короткими, звучными, легкопроизносимыми именами, как Ланс, Флауэр, Блейд, Стренгс, Ардент и т. д.

Самые сильные и отважные родом из Англии и Шотландии. Крит, Тоскана и Умбрия были колыбелями искуснейших в охоте. Галльские псы превосходили всех остальных в ловкости и потрясающей быстроте.

Собак женского пола обычно предпочитали мужским особям то ли потому, что они были более покорны, то ли потому, что они преследовали дичь с большим рвением и настойчивостью. Здесь уместно отметить, что греки много больше ценили кобыл, чем коней, когда устраивали гонки на колесницах.

Собак всегда держали на цепях. Свобода им давалась лишь в тот момент, когда они бросались в погоню за добычей. Тогда невероятными становились их пыл и ярость. Они мчались, свирепые, и, достигнув жертвы, скорее дали бы отрубить себе ноги, чем ослабили бы хватку и упустили добычу. Индийские псы, натасканные на льва, часто доказывали таким образом свое упрямство и непреклонность.

Древние также ловили дичь в ямы, покрытые сверху валежником, в капканы, ловушки и сети. Более того, они часто охотились с луком и стрелами и овладели искусством подготовки соколов и ястребов.

Восточные правители развлекались, охотясь в парках, где держали множество диких животных. Римляне обладали слишком хорошим вкусом и слишком большим количеством денег, а также слишком огромным желанием тратить их, а не подражать дорогой королевской роскоши. Фульвию Гирпинскому принадлежал парк в 40 акров вблизи Витербо, в Тоскане. Луций Лукулл и Квинт Гортензий поспешно создали еще более красивые, а им неизбежно нашлась куча подражателей.

По римским законам охоту ничто не ограничивало. Единственное, ни один человек не мог преследовать дичь на землях другого без разрешения владельца.

Кроме удовольствия, которое даровало это развлечение, древние, как и мы сами, обнаружили в нем полезность: добытое на охоте становилось одним из самых замечательных украшений их пиршеств. Исаак велел своему сыну Исаву выйти во всеоружии, с луком и колчаном стрел, чтобы добыть для него аппетитного

мяса и приготовить, как он любил (оленину). У Соломона на столе ежедневно было мясо самцов оленя и косули и диких буйволов.

Кир, царь Персии, приказал, чтобы на всех его трапезах не было недостатка в оленине. Необходимо добавить, что удовольствием для двух самых увлеченных гастрономией народов в мире, изнеженных греков и, особенно, римлян была охота на животных на земле, в воде и воздухе, будто они существовали, лишь чтобы быть оцененными соразмерно невозможности раздобыть их в Европе, Азии и Африке; огромное наследие, оставленное благородными предками, которое их вырождающиеся сыновья разграбили, потакая своему безграничному обжорству.

Англичане всегда любили охоту – любимое времяпрепровождение своих королей.

Альфреду Великому не было и 12 лет, когда он обрел репутацию искусного и неутомимого охотника.

Благородные и богатые отличались от невольников своим исключительным пристрастием к этому королевскому развлечению, и в занятии ею они не жалели ни трудов, ни расходов, выводя знаменитых чистопородных псов, которых так высоко ценили древние греки и римляне. Когда Этельстан, внук Альфреда, подчинил себе Константина, короля Уэльса, он наложил на него ежегодную дань. Покоренный монарх должен был отдавать ему золото, серебро, скот и, что примечательно, определенное число ястребов и собак, обладавших острым нюхом, способных выгонять из нор диких зверей. Эдгар, наследник Этельстана, изменил денежную дань на ежегодную дань тремя сотнями волчьих шкур.

Невзирая на свою великую набожность и чрезвычайную сдержанность, Эдуард Исповедник получал огромное удовольствие от псовой охоты, возбуждая пыл собак своими громкими возгласами.

Король Харольд нигде не появлялся без своего любимого ястреба на руке. О появлении британского Нимрода всегда возвещало не что иное, как радостный лай королевской своры. Конечно, в ту эпоху каждый знатный человек принимал властителя за образец и отдавался сердцем и душой тому, что люди называют «благородное занятие охотой».

Сия аристократическая наклонность стала чрезвычайно распространенной при господстве норманнских королей, причем настолько, что автор XII века осудил ее с величайшей суровостью. «В наше время, – пишет он, – охота считается самым почетным занятием, самой лучшей добродетелью. Наша знать

демонстрирует к ней больше внимания, жертвует на нее больше денег и устраивает ради нее такие парады, какие бывают, лишь если речь идет о войне. Они преследуют диких зверей с большей яростью, чем преследовали бы врагов Великобритании. Как следствие, у них более нет чувства гуманности, они сами почти что скатились до уровня тех диких животных, которых по обычаю ежедневно выслеживают и на которых спускают псов».

Эти нелестные замечания Джона Солсбери не воспрепятствовали Джеймсу I в том, чтобы следовать желанному развлечению своих предков. Этот правитель, будучи однажды на охоте в окрестностях Бери-Сент-Эдмундса, среди людей своей свиты заметил богатого, великолепно одетого мужчину, чей костюм затмил своей роскошью облачения самых славных лордов двора, известных своей элегантностью. Король спросил, кто был тот охотник. Кто-то ответил, что его имя Лэм. «Лэм, вы говорите? – смеясь, произнес король. – Я не знаю, какой породы барашек это может быть, но знаю, что у него превосходное руно на спине» (lamb по-английски значит «ягненок», «агнец», «барашек»).

Олень-самец

Самые знатные римские дамы, достигнув возраста, когда после подсчетов прожитых лет уже оказывалось, что большая часть жизни принадлежит прошлому, скажем так, не упускали возможности получить мясо этого животного к своему столу и ели его неограниченно. Быть может, оно не особенно нравилось достойным матронам, но они, однако, предпочитали оленину любому мясу по той причине, что оно, как считалось, продлевает жизнь намного дальше рамок, установленных природой другим живым существам, поскольку олень свободен от всех немощей и болезней. Благородных патрицианок не опечалил бы тот факт, что они пережили бы своих правнуков, и они предпринимали все способы, казавшиеся им наиболее вероятными, чтобы гарантировать долголетие.

Если бы прославленный Гален жил в их времена, он бы сказал этим легковерным римским дамам, что подобная пища вредна для них, что это трудноперевариваемое, тяжелое мясо наиболее вероятно провоцирует болезнь, чем предотвращает ее, и, следовательно, смерть скорее находит в нем пособника, чем врага.

Верно, что Пергамский оракул написал почти то же век спустя, и, однако, его медицинский авторитет оказался бессилен

убедить упрямых эпикурейцев того времени.

В сущности, что бы ни говорил Гален, какие ужасные последствия мог принести должным образом приготовленный кусок оленины? Моисей, столь внимательно относившийся к здоровью своего народа, позволял ему употреблять это мясо. Соломон, мудрейший из людей, ел оленину ежедневно.

Разве мы считаем, что иудейский царь и его народ были чем-то хуже из-за того, что отдавали предпочтение этой пище?

В Афинах, в Риме и во всей Италии любой, знавший толк в добром веселье, заботливо предлагал своим гостям лопатку или филе оленя. Тем не менее кулинары по профессии, беззаветно посвятившие свою судьбу служению искусству приготовления пищи, отказывались от оленьей туши в пользу своих рабов, оставляя себе лишь самые нежные отростки рогов. Их очень долго варили, затем нарезали на очень мелкие кусочки, и сие странное блюдо приправляли смесью перца, тмина, чабера, руты, петрушки, лаврового листа, жира и кедровых орешков, сбрызгивали уксусом и жарили и подавали как самое необычное и лакомое яство, достойное самых лестных похвал.

Олений окорок, жаренный à la Neméenne. Положите в кастрюлю перца, смирны, моркови, дикого майорана, семян петрушки, бензоинового корня и семян фенхеля. Добавьте гарума, вина, прокипяченного вина и немного растительного масла. Варите на медленном огне. Загустите мукой лучшего качества. Смесью полейте жареного оленя и подайте.

Оленья лопатка à l'Hortensius. Приготовьте в кастрюле морковь со смирной, перцем и семенами петрушки. Добавьте меда, гарума, уксуса и теплого растительного масла. Загустите мукой высшего качества. Полейте этим соусом жареную лопатку оленя.

Филе оленя à la Persane. Пожарьте мясо и перед подачей на стол покройте приправой из перца, смирны, лука-шалота, дикого майорана, репчатого лука и кедровых орешков, предварительно смешанных с медом, гарумом, горчицей, уксусом и растительным маслом.

Самец косули

Согласно Галену, мясо самца косули не обладает ни одним плохим качеством из свойственных оленине. С этим согласились однажды Эскулап и Ком, что случалось очень редко. Они хвалили прекрасный вкус и изысканный аромат мяса этого робкого четвероногого.

Греки очень ценили мясо самца косули. Самое лучшее они получали с острова Мелос и подавали на роскошных пирах. Возможно, на столах римлян оно присутствовало не так часто.

Самец косули с нардом. Растолките в ступке перец, семена петрушки, сушеный лук и зелень руты. Добавьте нарда, а затем меда, уксуса, гарума, фиников, прокипяченного вина и растительного масла. Все как следует перемешайте и покройте смесью жареное мясо.

Самец косули aux Prunes. Смешайте перец, смирну и петрушку, предварительно измельчив их. Добавьте доброе количество дамасских слив, вымоченных в горячей воде, потом – меда, вина, уксуса, гарума и растительного масла, и, наконец, порея и чабера. Подавайте мясо с этим соусом.

Самец косули aux Amandes de Pin. Истолките перец, смирну, петрушку и тмин, смешайте с большим количеством жареных кедровых орешков. Добавьте мед, уксус, вино, немного растительного масла и гарума. Полейте смесью мясо.

Олениха

Не нужно много говорить об этом обворожительном животном, чья изящная и грациозная красота восхищала тех, кто посещал парки Лукулла и Гирпина. Это мясо считалось менее питательным, чем у самца косули, поскольку было менее сочным. Апиций посвятил его приготовлению четыре кулинарных рецепта. Все они очень похожи.

Оленина à la Marcellus. Положите в кастрюлю перец, подливку из сока жаркого, руту и репчатый лук. Добавьте мед, гарум, прокипяченное вино и растительное масло. Варите на очень медленном огне, загустите мукой. Готовой приправой полейте жареное мясо.

Кабан

Это было в 63 году до христианской эры: консул Марк Туллий Цицерон только что выдвинул обвинение против Катилины, тот был признан виновным, и Рим, освобожденный от опасности, позабыл обо всех преходящих волнениях, ранее тревоживших его, чтобы предаться радостным пиршествам.

Достойный гражданин, ярый патриот, выдающийся кулинар и обладатель огромного состояния, которому он нашел наилучшее применение (по крайней мере, так сказали несколько

эпикурейцев, его частых гостей), Сервилий Рулл решил отметить триумф знаменитого консула и освобождение страны замечательным пиром. Его повар, молодой, многообещающий раб-сицилиец, чей способ готовить блюдо из сосков свиноматки однажды вызвал улыбку одобрения на лице Лукулла, добивался особенного успеха в тех достопримечательных случаях, когда требовалось вызвать восхищение гостей и возбудить с новой силой их пресыщенный аппетит.

Рулл послал за поваром и сказал так: «Помни, что через три дня здесь будет ужинать Цицерон. Пусть пир будет достойным того, кто его дает».

Сицилиец превзошел самого себя. Как только гости отведали соблазнительных лакомств, поданных на первое, зал взорвался единодушными аплодисментами, и гордый Амфитрион, опьяненный радостью, собирался просить корону в награду своему любимому рабу, когда повар явился в сопровождении четырех эфиопок, грациозно несших серебряную вазу потрясающих размеров в форме ступки. В ней было необычное блюдо из кабана. С его бивней свисали корзины, полные фиников, и громадное животное искусно окружали кондитерские изделия в виде очаровательных маленьких кабанчиков. Несомненно, более потрясающий кулинарный шедевр никогда не создавался. Все голоса стихли. Гости замерли в ожидании, в абсолютном молчании. Вокруг них, в величайшем предвкушении устроившихся на кушетках, поставили столики для второго. Чернокожие положили драгоценную ношу перед слугой, умевшим искусно разделывать мясо, который вскрыл кабана с невероятной точностью и ловкостью, и перед пораженными взглядами Рулла и его друзей предстало второе животное, а в нем оказалось третье. Затем появились свежие лакомства, все постепенно уменьшающиеся в размере, пока эта вереница необычных яств не завершилась наконец появлением восхитительной маленькой садовой славки. Потрясенный Рим долго хранил память об этом гастрономическом событии.

Человек редко ограничивает себя разумными рамками на обширном поле тщеславия и хвастовства. Сначала считалось завидной дерзостью подать к столу целого кабана крупных размеров. Но так стали поступать все, и в конце концов это стало обычным делом. Возникла необходимость выделиться, и кто-то подавал сразу трех, а кто-то – четырех кабанов, а вскоре самые большие сумасброды и транжиры, которых было не так мало, подавали уже восемь кабанов à la Troyenne за одной трапезой. Македонец Каран, человек достойный и умный, мгновенно добился таких высот, что оказался вне всякой конкуренции. Он

пригласил на свою свадьбу двадцать гостей и подал двадцать кабанов.

Надо признать, что такое великолепие скорее похоже на глупую прихоть. Но увы! Разве не у каждого народа есть свои слабости? Кроме того, мясо кабана завоевало в Риме и Греции поразительную славу, и никто, уважая свое доброе имя, не мог принять за столом гостей и не подать модное блюдо – животного, которому природой было предназначено появляться на пирах.

Однако в итоге они устали от этого громадного блюда, поделили его на три порции и отдали предпочтение средней части. В конце концов подавали только филе и голову, которую особенно ценили римляне.

Греки искушали свой аппетит, пробуя печень; они готовили ее на первое.

Римляне, в поисках способа избавить дикого кабана от его ужасной ярости, стали выращивать домашнего на своих фермах. Иногда животные достигали неимоверно больших размеров. Они весили не менее 1000 фунтов. Но утонченные ценители всегда имели мудрость предпочесть опасного обитателя леса этим жирным жертвам обессиливающего одомашнивания, чье безвкусное, некачественное мясо выдавало их происхождение.

Как правило, кабана подавали окруженным пирамидами фруктов и латука.

Дикий кабан à la Pompée. Почистите и засолите кабана. Покройте тмином. Оставьте его в соли на двадцать четыре часа, затем пожарьте его, посыпьте перцем и подайте с приправой из меда, гарума, сладкого и прокипяченного вина.

Окорок дикого кабана à la Thébaine. Отварите его в морской воде с лавровым листом. Когда очень аккуратно снимите кожу, подайте с солью, горчицей и уксусом.

Филе дикого кабана à la Macédonienne. Растолките перец, смирну, дикий майоран, листья мирта без кожицы, кориандр и репчатый лук. Добавьте мед, вино, гарум и немного растительного масла. Эту приправу надо готовить на медленном огне. Загустите ее мукой и вылейте на кабана, как только достанете его из печи.

Печень дикого кабана à la Grecque. Пожарьте ее на сковороде и подавайте с приправой из перца, тмина, семян петрушки, мяты, тимьяна, чабера и жареных кедровых орешков, к которой добавьте мед, вино, гарум, уксус и немного растительного масла.

Голова дикого кабана à la Cantabre. Приготовьте приправу следующим образом: хорошо смешайте перец, смирну, семена петрушки, мяту, тимьян и жареные кедровые орешки. Добавьте вино, уксус, гарум и немного растительного масла, а потом –

репчатый лук и руту. Загустите яичными белками. Варите на медленном огне, аккуратно помешивая.

Окорок дикого кабана с зеленью à la Gauloise. Вставьте длинный узкий нож в место сустава, тщательно отделите кожу от мяса, так чтобы его можно было хорошо покрыть приправой, которая готовится так: растолките перец, лавровый лист, руту и бензоин, добавьте к ним немного отличного соуса из сока жаркого, прокипяченного вина и растительного масла. Заполните окорок, закройте отверстие, а потом варите в морской воде с несколькими нежными побегами лавра и укропом.

Во времена норманнских королей голова дикого кабана считалась блюдом для благородных, достойным монарших столов. Рассказывают, ее вносили под звуки труб герольдов, возглавлявших процессию. Холиншед пишет: «В день коронации молодого Генриха II его отец, служивший ему за столом как мажордом, по старинному обычаю доставил к трапезе голову кабана, появление которой возвестили герольды» (*Стратт.* Манеры и обычаи).

> «Мясо старого дикого кабана практически не употребляется. Оно жесткое, сухое и тяжелое. Хороша лишь голова. Молодой кабан – прекрасная и вкусная дичь только в годовалом возрасте. Древние покоряли тех, что смогли отобрать у матери и кастрировать, а потом снова выпускали в леса, где животные становились крупнее, чем остальные, а их мясо обретало вкус и аромат, благодаря которым его предпочитали тому, что дают домашние свиньи» (Соннини).

Заяц

Плутарх утверждает, что иудеи воздерживались от того, чтобы есть заячье мясо, не потому, что считали его нечистым, а потому, что оно напоминало мясо осла, животного, перед которым они благоговели. Со стороны знаменитого автора это всего лишь шутливое замечание, не имеющее под собой никаких оснований, кроме мифического сказания о грамматисте Апионе, который в своей книге против иудеев сообщает, что те хранили в Иерусалиме голову обожаемого ими осла. Мы знаем: израильтянам было запрещено есть это мясо из гигиенических соображений. По той же причине от него воздерживались древние британцы.

Этим млекопитающим, распространенным повсюду, если

верить Ксенофонту, который видел огромное количество зайцев, когда выступил со своими отрядами, чтобы присоединиться к молодому Киру, особенно кишел Восток. Они в изобилии водились в Греции. Жители островов Эгейского моря неоднократно сетовали на то, какое опустошение приносили эти робкие зверушки, мучимые голодом, и проклинали их плодовитость.

Гегесандр утверждает, что в правление Антигона один из жителей острова Анафа принес в окрестности двух зайцев. Их потомство стало таким многочисленным, что людям пришлось молить богов о сохранности урожая и уничтожении заклятых врагов. Поскольку бессмертные остались глухи к этим жалобам, с просьбой о помощи обратились лишь к Аполлону, и пифия снизошла до предсказания: «Обучите охотничьих собак, и они уничтожат зайцев». Совет был хорош, и его сочли достойным принять к сведению.

Греки высоко ценили мясо этого четвероногого. Зайца подавали жареным, но почти истекающим кровью, или готовили вкусные пироги, пользовавшиеся большой популярностью во времена Аристофана. Однако Гиппократ запрещал есть заячье мясо. «Заяц, – говорил он, – сгущает кровь и становится причиной тяжелой асомнии». Но эпикурейцы всегда легкомысленно расценивают предписания Гигеи, которые идут вразрез с их собственными представлениями. Во всяком случае, Гален не придерживался того же мнения, что его коллега, и, должно быть, он прав.

Император Александр Север ел заячье мясо за каждой трапезой. Возможно, этот властитель разделял мнение римлян, которые считали, что человек, питающийся зайчатиной в течение семи дней подряд, становится свежее, полнее и красивее. Даме по имени Геллия от природы достался тот несчастливый дар, что мы зовем уродством. Она решила испытать эту диету и образцово следовала ей. Но, появившись на людях по истечении недели, никому не показалась красивее, чем была.

Римские эпикурейцы довольствовались тем, что ели за ячью лопатку, а остальным угощали менее привередливых гостей.

Кролик

«Кролики – слабые существа, однако они строят свои дома в скалах». Считается, что они научили людей искусству возводить укрепления, горным работам и мощению дорог. Эти умелые инженеры изначально произошли в теплом климате: возможно, в

Африке, откуда их привезли в Испанию.

Катулл называет Испанию Cuniculosa Celtiberia (Кельтиберский кроличий садок). Во времена правления Адриана были вычеканены две медали, которые представляют полуостров в виде красивой женщины, одетой в платье и мантию, с кроликом у ног. Иудеи называли это животное saphan, откуда финикийцы придумали Spania, а латиняне – Hispania.

Страбон утверждает, что жители Балеарских островов, пребывая в отчаянии от неспособности оказать сопротивление невероятному распространению кроликов, которые сделали их землю практически необитаемой, отправили в Рим посланников с просьбой о помощи против нового врага. Август дал им отряды, и римское войско еще раз стало победоносным.

Аристотель ничего не говорит о кроликах, о которых грекам, вероятно, было известно очень немного. Впоследствии они стали вполне обычным явлением, особенно в Македонии, где их подавали на пирах, славившихся своими лакомствами.

Римляне, эти отважные новаторы в кулинарии, так жаждущие необычных и неслыханных блюд, соглашались есть кроликов при условии, что их забивали до того, как те переставали питаться материнским молоком, или были отобраны живыми у убитой матери, чтобы незамедлительно попасть в печи на кухнях. Определенно, римлянам было предназначено стать народом, пугающим мир кулинарными извращениями всякого рода.

Лиса

Молодая лиса, откормленная виноградом и зажаренная на вертеле, – лакомый кусочек для царя в осеннее время. Так считали римские крестьяне, но нам позволено иметь другое мнение.

Еж

Греки охотно едят ежа в рагу, блюде, которое никогда не вызывало зависть римлян.

Белка

Маленькое очаровательное животное, которому следует радоваться, когда оно живо, часто появлялось на столах римлян

среди самых изысканных блюд на пиру. Поначалу это было лишь прихотью, но, к несчастью, это небольшое животное признали очень вкусным.

Верблюд

Аристотель дает необычайно высокую оценку мясу этого полезного животного и, не сомневаясь, причисляет к самой изысканной пище. Его соотечественники, греки, думали, что в жареном виде оно достойно стола монархов, а жители Персии и Египта также охотно ели его. Римляне считали, что верблюд полезен одинокому путнику в пустыне, но не годится для того, чтобы украшать собой пиршественный стол. И на самом деле в этом случае они абсолютно правы.

> «Мясо молодого дромадера такое же хорошее, как телятина, и арабы готовят из него свою обычную пищу. Они хранят его в сосудах, сверху накрывая жиром. Из молока верблюдиц они делают масло и сыр» (Демаре).

Древние находили применение дромадерам, когда воевали. Солдаты верхом на этих животных составляли особые отряды. В египетском походе Бонапарт возродил этот древний обычай, и его кавалерия оказалась невероятно вредоносной для бедуинов и арабов. Помимо всадника, каждый дромадер перевозил провизию и военное снаряжение.

Слон

Определенные кочевые племена Азии и Африки, как полагали, раньше очень любили жареное мясо слона. Египтяне так далеко зашли в погоне за этим деликатесом, что царь Птолемей Филадельф был вынужден запретить им, под страхом самых суровых законов, убивать даже одного из этих животных, чье число уменьшалось с каждым днем. Закону не придали значения, а слон стал привлекать к себе еще больше внимания.

И в наши дни некоторые полуварварские народы разделяют их вкусы. Известный путешественник и выдающийся кулинар Ле Вайян рассказывает нам, что, когда он впервые отведал хобот слона, поданный ему готтентотами, он решил для себя, что ест его не в последний раз, потому что ничто другое не имело такого изысканного вкуса. Но свои величайшие похвалы он воздает ступне этого громадного четвероногого. Вот как он сам говорит

об этом: «Они отрезают все четыре ноги животного и проделывают в земле яму примерно в три квадратных метра. Ее заполняют горящими углями, а сверху кладут дрова. Огромный костер горит часть ночи. Когда они считают, что яма достаточно горяча, ее опустошают. Потом готтентот кладет в нее четыре ноги животного, накрывает горячей золой, а затем – углем и мелкими дровами. Этот костер оставляют гореть до утра. Мои слуги принесли мне слоновью ногу на завтрак. Она значительно увеличилась, распухла в процессе приготовления. Я с трудом распознал форму, но она оказалась столь хороша, источала столь соблазнительный аромат, что я торопливо попробовал ее. То было блюдо, достойное короля. Хотя я часто слышал похвалы медвежьей ноге, я не мог представить, как из такого тяжелого, земного животного, как слон, могло получиться такое великолепное и изысканное блюдо. И я, без хлеба, проглотил слоновью ногу, пока готтентоты, усевшись вокруг меня, лакомились другими частями, которые находили в равной степени восхитительными».

Римляне никогда не выказывали пристрастия к мясу слона. Это животное, с гигантскими формами и редким умом, нация властителей находила забавным, когда оно танцует или сражается на арене цирка. Им никогда не приходило в голову жарить слона или готовить из него fricassees. Однако мы не можем утверждать, что гастрономическая эксцентричность некоторых римских эпикурейцев была лишена мечты о чудовищном пире, на котором гостям можно было бы подать слона à la Troyenne на серебряном блюде, изготовленном специально по такому случаю.

Глава 20
Пернатая дичь

Моисей позволял своему народу есть дичь, за исключением хищных птиц и некоторых других видов, чья плоть казалась ему жесткой и вредной.

Египтяне набожно приносили в дар жрецам самую лучшую птицу, которую те охотно принимали и ели, чтобы не навредить своему разуму, потребляя более простую и тяжелую пищу.

У греков в начале трапезы небольших птиц подавали жареными, поливая кипящим соусом из сырной стружки, растительного масла, уксуса и сильфиума.

В Италии пернатая дичь появлялась на столах как второе блюдо. Римляне были весьма неравнодушны к ней, и многие эпикурейцы, обладая странными вкусами, находили средство вредить себе, поедая фазанов и фламинго.

Прославленный комедиограф Эзоп, которого Цицерон почитал своим достойным учителем в искусстве красноречия, однажды полакомился блюдом из птиц, которые при жизни умели петь и говорить. Это чревоугодие нового толка стоило ему очень дорого, но варварский ужин не стал от этого ничуть не лучше.

Некоторые современные народы, среди которых и французы, и в наше время едят цаплю, журавля, ворону, аиста, лебедя, большого баклана и выпь. Первых трех птиц ценили особенно высоко, и Тайлеван, повар Карла VII, обучает нас приготовлению этих тощих птиц с жестким мясом. Бело[17] говорит, что, несмотря на вкус, кажущийся с непривычки отвратительным, выпь тем не менее является для французов одним из самых лакомых угощений. Этот автор также утверждает, что сокол или гриф и в жареном, и в вареном виде – отличная еда и что в том случае, когда одна из этих птиц погибает в погоне за дичью, сокольничий мгновенно готовит ее. Лебо называет цаплю королевским кушаньем!

Те же люди, что едят грифа, цаплю и баклана, не трогали птенцов, считая их мясо неудобоваримым, и, к примеру, воздерживались от употребления в пищу зайчат и серых куропаток.

В первую очередь портятся внутренности, и древние тщательно очищали дичь, которую хотели сохранить от порчи. Очистив, они заполняли ее пшеницей или овсом, а потом клали в кучу муки или зерна, не снимая при этом перьев или шерсти.

Таким образом, защищенная от контакта с воздухом и

насекомых, дичь замечательно хранилась значительное время.

Фазан

Аргонавты обнаружили эту великолепную птицу на берегах Фазиса, славной реки Колхиды, и привезли ее в Грецию, где о ней ничего не знали. Эта история, воспетая поэтами, встретила лишь одного противника, Исидора, который утверждает, что фазан родом из Греции, с острова под названием Фазис.

Все народы вскоре поторопились заполучить фазана, испытывая к нему заслуженный интерес из-за богатого оперения и исключительно вкусного мяса. Этих птиц несли в клетках из драгоценных пород дерева как украшение, когда Птолемей Филадельф триумфально входил в Александрию. Птолемей Эвергет, наследник этого правителя, велел отослать фазанов из Мидии, где располагались его птичники, и никогда не ел их, настолько его ужасала сама мысль о сокращении их числа. Но увы! Обычаи и время, эти безжалостные враги величайших побед, постепенно положили этому конец. Несчастное создание ощипали и зажарили. Обжорство, ненасытный монстр, который никогда не говорит «достаточно», бурно радовался тому, что может причислить фазанов к своим завоеваниям. Греки строили для них курятники, такие же, как мы – для домашней птицы. Они держали их не для услаждения взора, а для украшения стола, и глупое расточительство стало причиной того, что целого фазана подавали каждому гостю на роскошных пирах, которые афиняне давали, чтобы продемонстрировать свою помпезность и показное гостеприимство.

Среди римлян первым, кто упомянул об этой птице, очень распространенной в Италии с тех пор, как на ее поиски отправились на берега Фазиса, был Плиний (или мы ошибаемся). Ее редкость не стала для Вителлия препятствием к приготовлению ragoût из мозгов фазана, одновременно с другой неслыханно изысканной пищей поданного на громадном блюде, названном им «щит Минервы».

Пертинакс охотно ел фазанов, но при условии, что они ничего не стоили скаредному сластолюбцу. Гелиогабал лакомился ими трижды в неделю. Александр Север припасал этих птиц для особо торжественных случаев. Каждое утро фазанов приносили в жертву у статуи Калигулы, у постамента которой группа подлых подхалимов пала ниц в тот самый момент, когда цезарь в припадке жестокой мономании сожалел, что у римлян всего одна шея, которую он может разрубить одним ударом.

В начале XIV века фазан, более ценимый в Европе, занял на пирах то почетное место, которое в наше время отводится ему постоянно в силу неизменности нашего пристрастия и с которого его никогда не сместят наши потомки, если унаследуют чудесное чувство прекрасного, заметно выделяющее современных эпикурейцев.

Позвольте добавить, что медицинский светоч Пергама, знаменитый Гален, рекомендует мясо фазана тем, у кого слабый желудок, прописывает его и себе, признавая самым вкусным лекарством.

> «Мингрелия, или древняя Колхида, – колыбель фазанов. Птицы этого вида там сильнее и прекраснее, чем где-либо еще, однако они водятся по всей Европе, в Африке и Азии, даже в холодных странах севера. Чудесная птица является предметом торговли с китайцами, которые продают фазанов замороженными на рынке в Киакте» (Соннини).

Серая куропатка

Греки и римляне были знакомы с куропаткой и употребляли ее в пищу. Красная куропатка, поначалу очень редкая в Италии, была, однако, заменена преимущественно белой, которую истинные ценители за большие деньги получали из Альп.

Афиняне любили наблюдать, как дерутся куропатки, и выращивали их для своей жестокой забавы. Александр Север также искал в этих кровавых боях отдохновения от забот, связанных с правлением.

Философ Аристипп, более человечный и, возможно, более любивший роскошь, платил 14 шиллингов за хорошую жирную куропатку, которая по пути от птичника до кухни избегала превратностей судьбы в виде отчаянного сражения.

В Греции люди, знавшие толк в жизненных удовольствиях, высоко ценили голень этой воинственной птицы. Было модно есть исключительно эту часть, не прикасаясь ни к каким другим. В Риме, когда не особо следовали этикету, иногда решались отведать грудки. Мы же, варвары, едим куропатку целиком.

Перепелка

Древние говорили, что перепелка может поднять мертвого.

Вот доказательство: когда Геракл был убит в Ливии, Иолай взял одну из этих птичек, которая, к счастью, оказалась под рукой, и поместил ее под носом своего друга. Как только герой почуял ее, глаза его вновь распахнулись к свету, и Ахерон, бог реки царства мертвых, был вынужден отречься от своей жертвы.

Ученый Бошар отрицает это чудо. Он утверждает, что Геракл был подвержен приступам эпилепсии и что во время припадка его заставили понюхать перепелку, чей аромат быстро привел его в чувство.

Финикийцы же настаивали, что Геракл умер, и все они кричали: «Чудо!» Читателю следует решить, кто прав: они или Бошар.

Израильтяне в пустыне питались перепелками, и эта еда, ниспосланная им Божественной милостью, не причинила никакого дискомфорта племени изгнанников. Греки подавали перепелок на стол с куропатками. Они разводили их в птичниках и ели круглый год. Аристотель говорит о них с наибольшей похвалой и не приписывает этим птицам ни одного опасного качества. Однако перепелиное мясо было под запретом на всех римских столах. Перепелок больше не откармливали тщательно и заклеймили, как вызывающих эпилепсию у тех, кто потреблял их фатальное и соблазнительное мясо. Этот странный предрассудок подкрепило авторитетное мнение Галена, и невинные птички, лишившись в Италии своей доброй репутации, без сомнения легко утешились, ведь это сохраняло им жизнь.

Во всяком случае, вероятно, что Рим злобно оклеветал перепелок. Два искусника, посвященные в вопрос, приняли меры по защите птиц. Их звали Гипполох и Антифан. Красноречивые заявления произвели сенсацию и расшевелили эпикурейцев. Птичек реабилитировали, откормили и изжарили.

Подобно петушкам и куропаткам, перепелки кажутся рожденными для сражений до победного конца. Греки поощряли их воинственный пыл и бросали на арену, они созерцали яростные атаки с тем же удовольствием, что испытывали при виде гладиаторов, убивающих друг друга им на потеху. Солон, мудрый Солон требовал, чтобы юноши учились у этих бесстрашных чемпионов храбрости, презрению к опасности, преодолению боли и страха смерти. Нам известно, что в образовательном курсе великого законодателя не предусматривалась способность сопереживать. Однако много лет спустя ареопаг предоставил тому ужасающее доказательство, приговорив к смерти маленького мальчика, который развлекался, вырывая глаза всем перепелкам, имевшим несчастье попасть в его руки. Это не по годам чудовище было весьма многообещающим.

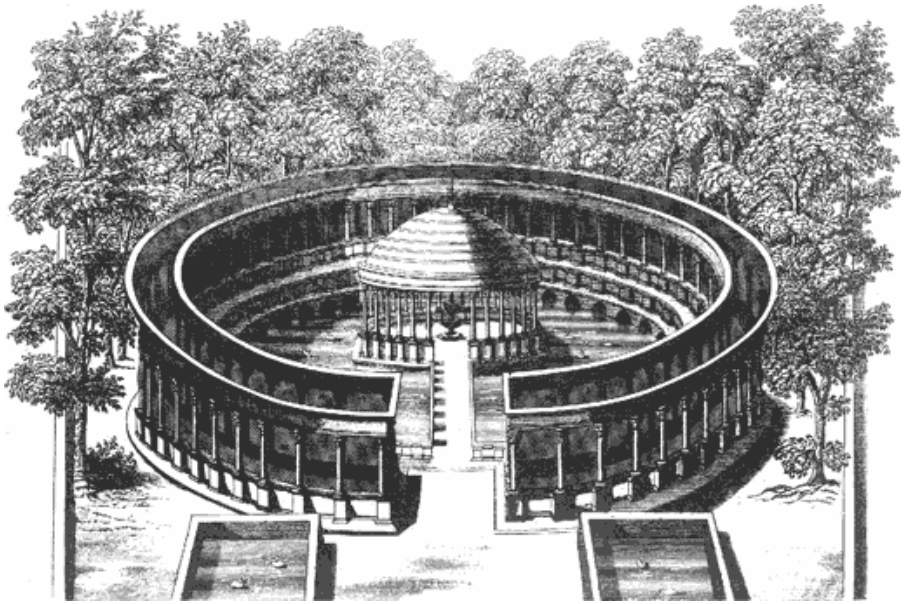
Дрозд

Бессмертный автор «Илиады», говорят, не посчитал унижающим его достоинство сочинение стиха во славу дроздов. Эти строки были так красивы, что греки в детстве запоминали их наизусть. Исключительная любовь древних к этой птице сии поэтические почести передают вполне правдоподобно.

В Греции детям не дозволялось есть дроздов, потому что взрослые боялись, как бы их вкусное мясо не стало причиной слишком раннего причащения обжорству и изнеженности. Девушки получали этих птиц в подарок от своих женихов в день свадьбы. Дроздов подавали на самых роскошных пирах, и Аттика щедро награждала золотом птицеловов Дафны, прославившейся своей любовью к великолепию и скандальным сладострастием.

Этот гастрономический пыл унаследовал и Рим. Одна из тетушек Варрона разводила дроздов в деревне и ежегодно продавала шестьдесят тысяч птиц многочисленным эпикурейцам метрополий мира. От этой спекуляции она получала громадный доход. Вскоре на всех богатых римских виллах появились великолепные птичники. Они были полны дроздов. Их количество возросло до таких размеров, что эти птицы обеспечили изобильное удобрение для почвы. Дроздов откармливали измельченными фигами, смешанными с пшеничной мукой, а также давали им просо и уделяли большое внимание тому, чтобы в птичнике всегда была чистая и свежая вода для утоления жажды. В дни празднеств дюжина этих соблазнительных птиц стоила не менее 27 шиллингов.

В такие торжественные моменты не один щедрый гражданин, считающийся со своим мотовством более, нежели с кошельком, расшибался в лепешку, чтобы угодить гостям. Не один подобострастный подчиненный тратил свои последние сестерции на сотворение искусных венцов из дроздов, которые его надменные патроны соизволяли принять как дань. Правда, ему иногда позволяли стать зрителем, созерцающим трапезу, украшением которой был его дар. Несомненно, самое лестное воздаяние за его благодарность и раболепие!



Птичник Варрона Великолепный птичник Варрона. Он примыкал к его вилле и являлся частью дома, которая называлась птичий двор или птичник. До сих пор частично сохранились его руины между двумя маленькими речушками Виниус и Казинус, но различить их можно лишь с трудом. Возможно, более двухсот лет тому назад их было больше, и знаменитый архитектор и антиквар Пьер Лигорио сумел нарисовать план и вид в профиле. Этот рисунок подтверждает описание самого Варрона, который говорит: «У входа – два портика или две просторные клети (на иллюстрации их не видно из-за недостатка свободного места). Это постройки с окружающими их колоннадами, на вершине и по бокам натянуты сети, чтобы птицы не улетели. Вход во двор находится между двумя павильонами; вдоль внутреннего дворика – два длинных и широких бассейна с водой по правую и левую сторону. Отсюда – проход к величественной двойной колоннаде, которая по окружности сначала выложена из камня, потом – из сосны. Их разделяет расстояние 5 футов, а все пространство между ними заполнено птицами, которые не могут ускользнуть из маленьких желобков, расположенных по верху и по бокам. Между колоннами ограждения, как в маленьком театре. Они сделаны ступенчато, с насестами для птиц. Там есть птицы самых разных видов, особенно певчие, как соловьи и черные дрозды. Через маленький канал они снабжаются свежей водой, а корм подается из-под сети. Облицовкой пьедесталов колонн служит камень. Это возвышения, поднимающиеся на 1 фут 9 дюймов над стенкой каналов, которая выше уровня воды на 2 фута. Ее ширина составляет 5 футов, что позволяет посетителю обойти кругом. По

нижней части стенки, со стороны воды, сделаны углубления, где могут отдыхать утки. Посередине большого бассейна, около 200 футов в диаметре, есть маленький островок, окруженный небольшой колоннадой, под которой Варрон угощает своих гостей. В центре стоит вращающийся круглый стол. Слуга поворачивает его так, что по необходимости им подаются блюда, тарелки, чаши и кубки. Также там видно полушарие, где днем сияет утренняя звезда Люцифер, а ночью – Геспер, вечерняя звезда. По обеим можно узнать время. Стрелка указывает и на восемь ветров. Она смещается, когда один сменяет другой, как и в часах Кипреста, в Афинах». Рисунок птичника прекрасен. Создается ощущение, что Лигорио следовал описанию Варрона. По крайней мере, изображение полностью с ним совпадает

Гелиогабал ел только мозги дроздов. Это блюдо казалось ему самым прекрасным, поскольку стоило очень дорого.

Невероятно изысканное мясо этого крылатого существа, которое поэтичные гурманы воспели в своих стихах, рекомендовано людям со слабым желудком и выздоравливающим после болезни. Помпей был болен, и его врач прописал ему мясо дрозда, но в Риме найти птицу было невозможно. Кто-то посоветовал прославленному генералу обратиться к Лукуллу, который откармливал дроздов круглый год. «Что? – воскликнул Помпей, находясь в плохом настроении. – Мне придется благодарить за сохранение жизни этого помпезного Лукулла!» Он отказался есть дрозда и выздоровел.

Черный дрозд

То, что уже было сказано о дрозде, исключает необходимость много писать о черном дрозде, поскольку обе птицы были в равной степени ценны для кулинаров Греции и Италии. Черных дроздов откармливали тем же способом, подавали на те же столы. На самом деле их мясо, как и мясо обыкновенных дроздов, восстанавливало силы и здоровье богатых. Бедные были вынуждены прибегать к менее дорогим лекарствам.

> «Мясо черного дрозда, такое нежное во время сбора винограда, приобретает в этот период вкус, который делает его столь же драгоценным, как перепелиное, но оно начинает горчить, когда дрозды кормятся ягодами можжевельника, плюща или чем-то подобным. Этому мясу приписываются некоторые целебные свойства. Жир,

в котором готовился черный дрозд, рекомендуется людям, страдающим ишиасом, а экскременты птицы, растворенные в уксусе, как нам сообщают, являются специфическим средством для сведения с лица веснушек и пигментных пятен с кожи» (Вьейо).

В 1468 году Людовик XI приказал одному из своих облеченных властью негодяев по имени Педриэль захватить всех ручных черных дроздов, которых он мог найти в Париже. Эти несчастные птицы были отправлены в Амбуаз, где их сторожа вели специальный журнал для записи всего, что дрозды произносили. Оказывается, король намеревался наказать тех граждан из своей столицы, кто обучил этих невинных пернатых повторять бранные слова в адрес монарха, за которые он бы собственноручно свернул шею нескольким особо умным птичкам. Людовик XI не сумел осуществить свою исключительную в своем роде затею из-за того, что вскоре после этого сам стал пленником герцога Бургундии в Перонне. Черные дрозды и горожане нежданно спаслись.

Скворец

У Друза и Британника, сыновей императора Клавдия, был скворец, который восхитительно говорил на греческом и латыни. Он осваивал уроки без посторонней помощи, а после по памяти повторял все вслух изумленным принцам. Ученость защитила птицу от судьбы, уготованной греками и римлянами остальным представителям ее рода, менее выделявшимся своей эрудицией, чем кулинарными качествами. Скворцы, зажаренные на кухнях, составляли достойную компанию куропаткам, черным дроздам и дроздам обыкновенным, а ученики Галена рекомендовали их своим пациентам, которые охотно соглашались принимать столь питательную и легкую пищу.

Фламинго

Доскональное изучение искусства устраивать добрые пиры стало причиной открытия римлянами у корня толстого языка фламинго довольно значительного жирного отростка. Они попробовали этот кусочек жира и обогатили Рим созданием нового блюда.

Утверждают, что слава изобретения этого изощренного

кушанья для обжор принадлежит Апицию. Италия обладала тремя гастрофилами с таким именем: первый достиг расцвета незадолго до установления диктатуры Юлия Цезаря, второй, Марк Габий, держал в Риме школу сладострастия при власти Августа и Тиберия, третий, Целий, был современником Траяна и отравился из страха умереть от голода.

В нашем распоряжении десять томов трудов на латыни, подписанных именем последнего. Как читатель уже мог отметить, мы позаимствовали из них много полезного материала. Было бы сложно определить, которому из трех Апициев он принадлежит. Автор говорит о фламинго, но не упоминает его языка. Значит, трактат не является трудом Марка Габия, потому что он, несомненно, описал бы приготовление блюда, которое, как уверяет нас Плиний, очень любил. Что касается Целия, если он, как считают, сочинил сей любопытный том, как случилось, что в этой кулинарной книге, где от его взгляда не ускользнула ни одна, даже самая незначительная деталь, он забыл о блюде, которое так справедливо славили? Нам кажется, что спорное авторство по праву принадлежит первому из Апициев, хотя некоторые сведущие ученые оспаривают это.

Возможно, когда-нибудь одно из научных обществ Европы разрешит этот трудный вопрос и вернет древний шедевр его замечательному автору. Тем временем автор настоящего труда продолжит чтить память Целия Апиция и принесет ему в дар венцы из дикого сельдерея, роз и петрушки, поскольку его имя украшает фронтиспис книги, на страницах которой нам открываются секреты римской кулинарии, и мы повторяем вместе с Созием[18]:

> Тот истинный Амфитрион,
> Кто приглашает нас к обеду.

Слава также принадлежит и другому Апицию за его необычный соус к язычкам фламинго. Правда, мы никогда его не пробовали, поскольку эту дорогостоящую прихоть можно удовлетворить, лишь отправившись на марши Нила. В Европе она по-прежнему малоизвестна, но самые утонченные римские гурманы баловали себя этим блюдом. Три императора, Калигула, Вителлий и Гелиогабал, этот бессмертный триумвират несравненных обжор, гастрономический экстаз которых привел к несварению желудка, отличались любовью к этому знаменитому ragoût. Их великий авторитет убедителен.

Путешественник Дампье пожелал попробовать мясо фламинго и счел его очень вкусным, несмотря на то что оно

совсем нежирное и темное.



Апиций



Эпикур

«Мясо фламинго – блюдо, которое больше пользуется спросом в Египте, чем в Европе. Однако Кетсби сравнивает его с изысканным мясом серой куропатки. Дампье утверждает, что у него замечательный запах, хотя мясо постное. Дютертр находит его отличным, невзирая на болотный привкус. Язычок – самая деликатесная часть» (Вьейо).

Садовая славка

Герцог К*** получил от природы в дар такой кулинарный

вкус, который заурядные люди отождествляют с обжорством, а люди искусства – с гением. Греки воздвигали бы его статуи, а римский император Вителлий разделил бы с ним империю. Во Франции он обрел всеобщее уважение, приглашая сторонников разных партий на роскошные банкеты.

Этот богатый дворянин с нежной заботой взрастил молодого chef de cuisine, которого его мажордом представил ему, находясь на смертом одре, подобно тому как Мазарини представил Кольбера Луи XIV. Ученик извлек пользу из уроков, преподанных герцогом. Уже в юности ум, глаз и рука повара обрели то проворство и уверенность – редко встречающийся союз. Ему оставалось лишь набраться опыта.

Однажды сентябрьским днем в резиденции знатного Амфитриона собрались несколько гостей из высшего общества, все признанные судьи в области эпикурейства, часто подтверждавшие свой авторитет беспристрастными суждениями. Ученые члены Ареопага должны были вынести приговор нескольким новым блюдам, для чего требовалось соблазнить их и обезоружить, завоевать расположение и покровительство.

Все было подано с величайшим изяществом, все сочли изумительным и ждали только десерта, того маленького угощения, которое заставляет забыть волнение великой кулинарной драмы, когда появился юный chef и поставил в центр стола серебряное блюдо с двенадцатью яйцами. «Яйца!» – воскликнул герцог. Пораженные гости в молчании взирали друг на друга. Повар взял одно из яиц, положил его в маленькую китайскую лодочку, слегка разбил скорлупу и попросил своего хозяина отведать содержимое. Последний продолжил освобождать яйцо от белой оболочки и наконец обнаружил в нем аппетитный и ароматный жирный клубочек. Это была золотистая славка, толстая, вкусная, изысканная, окруженная чудесной приправой.

Добрый старец бросил на своего ученика взгляд, полный нежности и гордости, и, протягивая ему руку, сказал: «Ты вдохновлен Петронием. Так подражать – то же, что творить. Отважно! Я очень доволен тобой».

Это классическое блюдо, возрождение того, что подавали на пирах Тримальхиона, имело недолговечную славу. Европа полыхала огнем, повсюду царила военная лихорадка, и Париж вскоре забыл о яйцах Петрония.

Садовая славка привлекает внимание самых серьезных кулинаров. Древние признавали ее одним из самых утонченных блюд. Греки делали изысканные пироги с мясом этой птицы, и они источали такой соблазнительный аромат, что все критики

были заранее обезоружены.

У римлян славка пользовалась всеобщим почетом. Ее готовили с трюфелями и грибами. Люди, знавшие толк в добрых пирах считали, что у птицы съедобны лишь голень и нижняя часть тушки. Славки являлись единственным исключением из этого правила: их подавали и ели целиком.

> «В южных областях Франции и в Италии все разные виды коноплянок и почти все птицы с тонким клювом обычно зовутся славками. Осенью они атакуют фиговые деревья и поедают плоды, отчего их мясо становится жирным и исключительно вкусным. Во все времена ее считали отличной едой. Она словно маленький, легкий, жирный комочек – питательная, тающая во рту, легко переваривается. И, по правде говоря, настоящий экстракт сока изумительных фруктов, которыми она питалась» (Вьейо).

Садовая овсянка

Флоренция и Болонья посылали в Рим ящики с овсянками, непомерная цена которых раздражала, но не препятствовала обжорству. Они прибывали в мировую метрополию, отборные, отделенные друг от друга слоями муки, чтобы предотвратить разложение. Каждая из этих маленьких птичек – лишь небольшое количество еды, но эта несравненная малость превосходила все остальное и будила нечто вроде эпикурейского экстаза, который можно назвать гастрономическим трансцендентализмом.

Садовых овсянок готовили теми же способами, что и славок.

Страус

В Аравии существовали племена, которые питались мясом страусов, и по этой причине их называли струтиофагами. Мармо утверждает, что в его времена страусов ели и в Африке, хотя их мясо было клейким и плохо пахло. Когда нумидийцы находили молодых птиц, они разводили их и откармливали и выпускали кормиться в пустыню. Как только они набирали вес, птиц забивали и засаливали мясо.

Сегодняшние арабы воздерживаются от употребления в пищу мяса страуса. Но говорят, что они очень часто прибегают в приготовлении еды к его жиру.

Страусов подавали на некоторых застольях в Риме. Это было не чем иным, как потерей вкуса.

Гелиогабал, знавший толк в искусстве хорошо жить, довольствовался страусовыми мозгами. Для одной трапезы требовались мозги шестисот страусов. Жертва была велика, но ужин императора оказывался приятным.

Яйца страуса очень твердые, тяжелые и крупные. Их вес часто равняется 3 фунтам. Они грязновато-белого цвета со светло-желтыми прожилками и хороши для употребления в пищу. В Африке яйца страуса были популярным friandise (*фр.* лакомство) и готовились разными способами. Самый распространенный и самый лучший из них – разбить яйца, смешать и приготовить с большим количеством сливочного масла. Они достаточно крупные, чтобы составить для человека полноценную трапезу.

Когда арабы убивают страуса, они вскрывают его горло и под разрезом перевязывают. Трое или четверо мужчин держат птицу и трясут ее, как мешок. После того снимают перевязку и наружу выливается значительный поток маслянистого вещества, смешанного с кровью и жиром, густого, как растительное масло. От одного страуса получают 20 фунтов жидкости и используют ее для приготовления блюд, лечения ревматизма, humeurs froides и паралича. Римляне применяли ее с теми же целями и считали, что она обладает самыми ценными качествами.

Аист

Несмотря на религиозное благоговение римлян перед этой птицей, эмблемой мира и домашней добродетели, претор Семпроний Руф заставил своего повара разделать несколько молодых страусов, и это ввело в моду блюдо, которое единственно из-за прихоти стали подавать на пирах.

Ласточка

Ласточка, эта радостная вестница весны, мало привлекала древних, особенно людей, справедливо славившихся своим чревоугодием. Увы! Им была знакома не ласточка-салангана, hirundo esculenta. Они никогда не пробовали гнезд этих птиц, в чем Европа по-прежнему завидует Востоку.

Обитатели Филиппинских островов причисляли салангану к маленьким береговым птичкам (как зимородок или альцион), известным уникальными гнездами. Эти гнезда сравнивали с теми,

что греки и римляне называли гнездами альциона. Но это сравнение неверно, поскольку они дали это название не птичьим гнездам, а морским полипам, или цилиндрическим оболочкам полипа – halcyonium, имевшего несколько разновидностей, который представлял собой своего рода лекарственное средство.

Все путешественники соглашаются с тем, что китайцы и другие восточные народы питали особенное пристрастие к гнездам саланганы, используя их как изысканную приправу к блюдам, и считали чересчур ценными. Но, странным образом, они не сходятся во взглядах на природу этих гнезд, форму и места их нахождения.

Согласно мнению некоторых, материалом для гнезд служит морская пена или икра рыб и он невероятно ароматный. Другие говорят, что он безвкусен. Есть еще предположение, что это – сок, собранный салангананами с дерева под названием salambouc. Существует также утверждение, что это клейкое, густое вещество, которое в определенный период года источается из их клювов. И наконец, многие признают, что эти птицы полностью создают гнезда из останков зоофитов.

В отношении формы некоторые говорят, что она полусферическая, другие же – что она напоминает створку раковины.

Что касается мест, где салангананы строят свои гнезда, некоторые исследователи уверяют нас, что они расположены на скалах, во впадинах, чуть выше морской поверхности и, наконец, птицы прячут их в ямках, которые они выкапывают под землей. Согласно Кемпферу, эти гнезда, известные нам, не что иное, как сооружение из содержимого полипа.

Прославленный путешественник Пуавре однажды занимался собиранием раковин и кораллов вблизи Явы и проник в довольно глубокую пещеру, по обеим сторонам покрытую гнездами в форме раковин, плотно прикрепленными к стенам. Она находилась на небольшом расстоянии от берега моря. Эти гнезда взяли на борт корабля, и некоторые люди, ранее побывавшие в Китае, немедленно признали в них идентичные тем, что с такой алчностью пытались добыть китайцы. Птицы, построившие их, были как настоящие ласточки, размером примерно с колибри. Пуавре дополняет, что в марте и апреле море от Явы до Кохинхина покрывается рыбьей икрой, которая выглядит как наполовину растворенный клей, и что он узнал от малайцев и вьетнамцев, что салангананы строят из нее свои гнезда. Они были согласны друг с другом в этом вопросе. Птица подбирает икру, скользя над водой, или со скал, где та накапливается. В конце июля и в начале августа жители Кохинхина собирают гнезда, и,

поскольку птенцы вылупляются в марте – апреле, вид от этого не страдает.

При последующем изучении гнезд было обнаружено, что они имеют форму наполовину полого, продолговатого эллипсоида. С внешней стороны они состоят из очень тонких пластин, почти концентрических, уложенных одна поверх другой. Внутренняя представляет собой несколько слоев, которые накладываются друг на друга в виде сетки неправильной формы и образуют множество нитей из того же материала, что и в наружных пластинах, которые пересекаются и перекрещиваются во всех направлениях.

Эта структура, слегка солоноватая на вкус, полупрозрачная, белая, с желтоватым оттенком. В теплой воде она размягчается без растворения и увеличивается в объеме. Это питательная еда, превосходно подходящая людям, страдающим от истощения, чьи немощные желудки плохо выполняют свою функцию. Пуавре заявляет, что никогда не ел ничего более подкрепляющего силы, чем похлебка из этих гнезд с небольшим количеством хорошего мяса.

Гнезда саланган бывают двух видов: белые и черные. Оказывается, что белые – те, что появились в течение года, а черные – более ранние. На их постройку у птиц уходит около двух месяцев. Китайцы не забирают гнезда, пока птенцы не оперятся и у них не окрепнут крылья.

Список был бы неполным, если бы мы коротко не упомянули некоторые виды дичи, которая с большей или меньшей частотой появлялась на столах древних.

Вальдшнеп, любимый греками, во времена Варрона не был в Риме чем-то обычным. Любители всего необычного разводили эту птицу в своих птичниках наряду с другими редкими видами.

Дрофа, камышница и *чирок* завоевали множество почитателей. Римляне разводили последних и считали их достойными быть замеченными среди самых изысканных легких закусок на пиру.

Вальдшнеп, который считается rustica perdix Марциала, и *бекас* не получили от гурманов древности заслуженного внимания. Эта вкусная дичь недооценивалась в Италии и Афинах. История, это «сознание потомков», упрекает их за это упущение и поражается тому, что *кроншнеп*, особенно в Греции, узурпировал превосходство, которое совершенно неоправданно.

> «Жир бекаса обладает самым изысканным ароматом, который он обретает лишь сразу после наступления морозов. Его готовят так же, как вальдшнепа, не потроша» (Вьейо).

Гурманы умеют определять, когда мясо вальдшнепа приобретает такой вкус, что пользуется популярностью: птицу подвешивают за пучок перьев в середине хвоста, и, когда тело становится расслабленным и полным, приходит пора есть ее.

> «Вальдшнепа готовят вместе с внутренностями, истолченные вместе с содержимым, они являются его собственной и самой лучшей приправой» (Соннини).

Ворона, объект суеверного поклонения египтян, стала для менее щепетильных обитателей Александрии блюдом, непревзойденным в своей изысканности, но оно никогда не соблазняло народы Запада.

Горлице, которую почитали в Ассирии из-за ее робкой невинности, в Риме досталась менее славная доля. Ее жарили, и эпикурейцы с жадностью поглощали голень этой птицы.

Жаворонок ценился больше в силу изысканного аромата мяса, которое в жареном или вареном виде было надежным лекарством, излечивающим людей с коликами. Мы не можем сказать, обладает ли оно этим полезным свойством в наши дни.

> «Обыкновенного жаворонка, которого в Париже называют mauviette, обычно считают полноценной, утонченной и легкой дичью. Его готовят разнообразными способами, и гурманы ценят отличные пироги с мясом жаворонка, которыми славится город Питивье во Франции» (Соннини).

Римляне несли баснословные расходы, чтобы заполучить дичь. Громадные суммы (нам даже трудно вообразить какие) тратились на приготовление таких блюд, как язычки фламинго и мозги страуса, о которых мы уже упоминали. Какой должна была быть цена семи тысяч птиц, поданных братом Вителлия ненасытному императору! И все же все эти причуды далеки от тех, что они допускали из-за своей любви к рыбе.

Изобретательный гений греков обнаружил в ихтиофагии странные тонкости. Хотя нас это впечатляет, мы не знаем, что это за особенности, которые служат оправданием подобной невоздержанности. Сначала римляне им подражали, а вскоре – превзошли. Их ужасающее обжорство влекло за собой злодеяния, и варварство торжествовало свою победу. Морские угри (muraena helena) не желают есть; давайте бросим им раба, молодого и здорового. Его плоть более соблазнительна и полна энергии, ведь он борется с невыразимыми мучениями, и тем сильнее распаляет прожорливость любимой рыбы. А несколько дней спустя важный

патриций или благородный всадник снова приносят ей в жертву человека. Ни раскаяния, ни сомнений, ни уныния не омрачает их чела. Ни единой ужасной мысли не пронзает их ум, когда они угощаются на пиру морскими угрями, которых откормили таким образом.

Более двух третей жителей самых цивилизованных стран были рабами и занимались единственно тем, что удовлетворяли сладострастие одной трети населения. Только это дает ужасающее представление о презрении, которое один человек питал к другому, о силе эгоизма и произрастающей из него бескрайней развращенности. А какие жестокости допускались перед лицом Небес, с одобрения закона, нравов и обычаев общества! Хозяева имели абсолютную власть над своими рабами и могли наказать их плетьми или смертью по своей собственной воле или ради своего удовольствия. Если несчастный слуга нечаянно попробовал соус или остатки рыбы, это непростительное преступление часто каралось распятием на кресте. Добродетельный Катон продавал своих старых рабов за любую цену, которую за них давали, чтобы не кормить существ, ставших для него бесполезными. Сенатор Фламин приговорил одного из своих домашних рабов к смерти, чтобы один из его друзей, никогда не видевший, как убивают человека, насладился новым зрелищем. Если отца семейства убивали у него в доме, и убийца не был найден, всех рабов казнили. Один из знатных сановников Рима, владевший четырьмя сотнями рабов, пал от руки одного из них, но казнены были все. На похоронах богачей часто умерщвляли определенное число рабов, принося жертву согласно их положению.

И, что примечательно, хотя во все это так трудно поверить, ничто из перечисленного не рассматривалось ни как превышение норм и полномочий, ни даже как злоупотребление властью, а являлось реализацией естественных прав. Свидетелем подобных сцен можно было стать ежедневно, не сталкиваясь с малейшим порицанием или самым незначительным протестом со стороны многочисленных авторов и софистов, которые проводили свою жизнь, клеймя вековые обычаи. Верно, что примером стало законодательство, применившее к рабам этот ужасный афоризм: «Они не столь значительны, сколь мерзки» («Non tam viles quam nulli sunt»).

Таковы были покорители мира! Таковы были те римляне, которые придумали изощренные преступления из любви к хорошей жизни!

Глава 21
Рыба

Возможно, мы недостаточно отметили тот факт, что ихтиофагия обычно развивается прямо пропорционально цивилизованности людей. Человек начал с того, что удовлетворял насущные нужды своего желудка, то есть ел, чтобы жить, и все было у него в порядке. Постепенно из опыта родился *эклектицизм* — выбор. Тогда обнаружилось, что грубую и твердую пищу можно заменить изысканной и питательной. Голод вытеснили приносящие удовольствие склонности и сладострастие, бывшее их изнеженным спутником. Эта счастливая парочка породила самую любимую из фей, которая под именем Гастрономия вскоре стала править миром и подчинила его своим нерушимым законам.

Утверждают, что искусство приготовления рыбы было одним из первых даров этой могущественной правительницы и что обученная ею Фетида делала ихтиофагов божествами света и изящных искусств.

Иудеи, народ земледельцев, живя далеко от морских берегов, придавали рыболовству и сопряженным с ним занятиям очень мало значения, настолько мало, что мы едва ли находим какие-то доказательства того, что они употребляли в пищу рыбу. Моисей не запрещал ее полностью, мудрый законодатель был удовлетворен тем, что не позволял рыбу, не имеющую чешуи и плавников. Какое громадное богатство осталось неизведанным! Давайте пожалеем их за то, что они так и не познали пользы этой пищи, несмотря на проявление доброй воли финикийцев, обитателей побережья, которые привезли им дары, добытые в морских путешествиях.

Мы признаемся: евреи были довольно плохими поварами. Они обладали самыми замечательными законами, плодородной землей, отвагой и многими добродетелями, но их воздержанность никогда не позволяла им постичь искусство хорошо жить. И в этом им надо посочувствовать.

Мы должны признать, что у египтян был лучший вкус. Поклоняясь некоторым видам рыб, они часто бальзамировали их для того, чтобы сохранить, а других ели, невзирая на пример своих жрецов, никогда не притрагивавшихся к этой пище. На самом деле приготовление рыбных блюд требовало некоторых знаний и кулинарных затрат. Чтобы избежать этого, рыбу ели сырой, когда были очень голодны. Эпикурейцы сушили рыбу на

солнце, и ее подавали соленой на крупных торжествах.

Но именно женщине было предназначено понять всю полезность и изысканность пищи и возвысить ее приготовление до того уровня, который ей и подобало занимать.

Гатис – давайте с восхищением называть ее царицей Сирии и, без сомнения, прекрасной женщиной – очень любила рыбу, и, для того чтобы непрерывно обеспечивать себя самой отборной, она приказала приносить ей весь улов, и ни единой рыбы нельзя было съесть без ее позволения. Этот закон (а это в самом деле был закон) вызвал огромное недовольство, но она очень благоразумно разрешила людям жаловаться и продолжила угощаться сама и угощать своих привилегированных подданных, которых иногда снисходила пригласить к столу, угощая самыми необыкновенными блюдами из рыбы, такой как тунец, морской угорь и карп. Остается только сожалеть о том, что хроникеры того времени не донесли до нас имени повара знаменитой царицы и рецептов гарниров, которым она отдавала предпочтение.

С превеликим удовольствием мы вновь обращаемся к грекам, этому обаятельному народу, которому надо было лишь ступить на самую бесплодную почву, чтобы на ней распустились цветы, и который заложил основу ихтиофагии так же, как и других наук.

Однако оказывается, что вначале они почти не рассматривали рыбу как один из элементов питания. Героям Гомера никогда не подавали рыбу, и Улисс, считая, что его голодные товарищи съели немного рыбы, кажется, извиняет их, говоря: «Голод оказал давление на их пищеварительные органы». Несомненно, прославленный философ и добродушный эпикуреец отнесли это мучительное воздержание воинов к страху расслабиться и лишиться воли, отведав слишком лакомые блюда. И потому внушающий страх Ахиллес и импульсивный Аякс, возможно, не могли решиться в своих шатрах попробовать камбалу au gratin или жареную сельдь с предосторожностью, которой охотно уступают более смиренные смертные.

Но вскоре после этого свежая и соленая рыба стала одной из главных составляющих питания эллинов.

Аристофан и гастрофил Атеней сотни раз указывают на это в своих произведениях, и разные персонажи подвергаются едкому сарказму по поводу их чрезмерной склонности к кефали, скару (рыбе-попугаю) и тюрбо. Среди прочих можно назвать Филоксена из Кифер, который узнал от своего врача, что умрет от несварения оттого, что ест слишком много отборной рыбы. «Да будет так, – спокойно произнес он, – но, пока я не ушел, позвольте мне прикончить то, что осталось».

Всем известны мудрые шутки Лукиана, который сообщает

нам, что знавал философа, как это ни комично, всерьез изучавшего природу души устриц.

Имевшие счастье жить поблизости от моря, греки, со свойственным им особенным вкусом, научились распознавать лучшие виды рыбы, а умелые повара знали, как придать ей самый изысканный аромат благодаря многочисленным сочетаниям ингредиентов, которому и мы обучились у древних авторов, писавших труды по диететике. Существовали разнообразные способы приготовления рыбы с солью, растительным маслом и ароматическими веществами. Атеней донес до нас несколько очень важных принципов приготовления приправ. Эсхил и Софокл ничуть не принижали свою трагическую музу, вводя порой ремарки о гарнире к рыбе.

Морепродукты представляли для афинян такой интерес, что охраной порядка был издан закон, запрещавший торговцам рыбой сидеть, пока они торгуют своим товаром, – подразумевалось, что стоя они устанут и будут более уступчивыми в отношении цен. Это установление соблюдали очень неукоснительно, и покупатели были чрезвычайно довольны.

Также требовалось, чтобы рыба не находилась в воде, и вследствие этого мудрого закона рыбу не хранили и не поднимали цен. И наконец, как только какую-нибудь рыбу приносили на рынок, надо было немедленно созвать покупателей звоном рыночного колокола.

Некоторые философы с претензией, бывшие членами оппозиции в те времена, подумывали о том, чтобы выступить против вкусов общественности. Симмах, Поликрат и Ламприй пытались в своих трудах доказать, что те, кто ест рыбу, – самые жестокие и безжалостные из людей. Над этими нежными ихтиофилами смеялись, а их труды не продавались.

Римляне унаследовали от греков пристрастие к «немым спутникам прекрасной Амфитриты», но из любви к чудесам населили море выдуманными существами и видели китов в 4 акра, рыб в две сотни локтей и даже угря, или змея, которого правдивые мореплаватели вновь узрели в наши дни.

Плиний, который многому верил, клялся в правдивости всего этого двенадцатью великими богами Олимпа. Во всяком случае, мы крайне обязаны этому трудолюбивому натуралисту очень ценной информацией. Он познакомил нас с рыбой-попугаем (скаром), которую римские эпикурейцы предпочитали любой другой. Вслед за ней огромную популярность обрели налим и печень трески. По-прежнему высоко ценимая барабулька обыкновенная считалась одним из вкуснейших блюд, и римляне в светских кругах получали от него изысканное, исключительное

удовольствие.

Хорошо известно, что эта рыба, очищенная от чешуи, остается розового цвета. Римские хлыщи, заметив, что, когда она умирает, этот цвет проходит череду сменяющих друг друга прекрасных оттенков, и бедную барабульку подавали живой, заключенной в стеклянный сосуд. Гости, внимательные и жадные до эмоций, наслаждались жестоким зрелищем, представлявшим им постепенный переход цвета, который незаметно исчезал.

Величайшие любители чувственных удовольствий убивали рыбу в рассоле, и Апиций был первым, кто придумал такое роскошество. В таких случаях самым употребительным рассолом был тот, что готовили из крови макрели, ставший одной из разновидностей гарума, столь высоко ценимого латинскими авторами. В те времена он был для них тем же, что для англичан сегодня гарнир к рыбе. В этой книге мы приведем разные способы приготовления этой знаменитой приправы, и тогда читатель сам сможет судить о ней.

Апиций, человек, достигший успеха в кулинарии, предложил награду любому, кто сумеет изобрести новый рассол, изготовленный с печенью барабульки. История не сохранила для нас имени счастливого победителя, но Ювенал пишет, что Асиний Целер обещал 60 фунтов за одну из этих рыб при условии, что она будет весить 6 фунтов.

В конце концов, среди множества экстравагантностей это была лишь пустячная прихоть, которую отметили несколько внимательных авторов. Лукулл, самый хвастливый из патрициев, владел горой в окрестностях Неаполя, в которой был прорублен ход, чтобы через канал поступала морская вода и рыба в самый центр садов его великолепной виллы.

Любовь к рыбе превратилась в настоящую манию. Тюрбо произвели настоящий фурор. Muraena Helena (средиземноморскую мурену) обожали. Оратор Гортензий действительно плакал над смертью одной, которую кормил со своей руки. Дочь Друза украсила свою мурену золотыми кольцами. У каждой мурены было имя, и она быстро приплывала, заслышав голос хозяина.

Иногда, в минуту, когда нежность к дражайшей muraena Helena переполняла его, Ведий Поллион, достопочтенный римский всадник и один из близких друзей императора Августа, не мог придумать ничего лучше, чем накормить ее плотью своих рабов, которых бросали в воду живыми. Правда в том, что эти жалкие создания обычно заслуживали этого ужасного наказания. К примеру, Сенека рассказывает об одном, по неловкости разбившем хрустальную вазу на ужине у вспыльчивого Поллиона.

Этот несчастный раб, которому удалось ускользнуть из рук тех, кто сопровождал его на страшную смерть, упал на колени у стоп цезаря, моля его о менее мучительной пытке. Август, тронутый до глубины души, даровал ему свободу, велел разбить все вазы Ведия и заполнить их осколками резервуар, в котором всадник-варвар кормил свою muraena Helena.

Сделав наскоро набросок основных периодов ихтиофагии древних, нам практически ничего не остается сказать о более поздних временах, в которые мы находим лишь редкие следы какого-то особенного или чрезмерного пристрастия к этому виду пищи. Если верить Диону, первые обитатели Великобритании никогда не ели рыбу. Англичане посчитали нецелесообразным подражать своим предкам.

В правление Эдуарда II некоторые сорта рыбы, особенно осетр, появлялись в Англии лишь на столе короля: всем остальным было запрещено их есть. В 1138 году Стивен пожелал изменить этот запрет. Но по окончании его царствования тот вновь вступил в силу, и получить к столу осетра стало привилегией королей.

Во Франции есть рыбу любого сорта и в любом количестве могли все, но каждый торговец был обязан получить разрешение короля на ее продажу.

Законы, регулирующие потребление предметов роскоши в королевстве, не содержат ничего интересного в отношении кулинарии. Однако в эдикте 1294 года мы обнаруживаем, что Филипп Красивый позволил есть в постные дни два раза похлебку из сельди и только какой-то один вид рыбы, если таковая была вообще, – скудный постный обед. Но благодаря Небесам, закон полностью перестал действовать. Людовик XII очень любил добрые пирушки и назначил шесть торговцев поставщиками свежей рыбы к своему столу. У Франциска I их было двадцать два; у Генриха Великого – двадцать четыре.

В годы правления Людовика XIV рыба стала исключительно популярной в городе, как и при дворе, благодаря чудесному таланту повара этого монарха, овладевшего искусством придавать мясу щуки, карпа и форели форму и аромат самой изысканной дичи, которые считались утраченными.

В то же время жил славный Ватель, один из самых блестящих дворцовых служащих, когда-либо бывших у принца Конде. Этот неподражаемый мажордом понимал, что обед без рыбы – не обед. Однажды, когда его благородный господин развлекал Людовика XIV на королевском пиру в Шантильи, который гений Вателя сделал незабываемым, достать рыбу с побережья было невозможно, и он послал за ней во все концы, но безуспешно.

Ватель пребывал в полном замешательстве. Он встретился со своим августейшим хозяином, чьи добрые слова и благожелательность лишь повергли его в еще большее отчаяние. Ватель бросился в свою опочивальню, выхватил шпагу и трижды пронзил ею свое сердце. Вскоре отовсюду привезли рыбу. Призвали Вателя, но его не было. Стали искать, и, когда наконец нашли, тот был мертв.

Как оказалось, в древние времена 4 июля, в День святого Ульрика, в Англии потребляли значительное количество рыбы. Это доказывают приведенные ниже стихи Барнаби Гужа.

> Где б Ульрик Святой не обитал, туда народ несет
> И карпов, и щук, и жирную кефаль, чтобы завоевать его благосклонность.

Из Указа короля Иоанна ясно, что в XIV веке люди ели морских свиней и даже тюленей. Во времена трубадуров в Средиземном море ловили дельфинов и китов и мясо этих морских чудищ считали превосходным.

Осетр

Эта громадная хрящевая рыба, обитающая в океане, Средиземном, Красном, Черном и Каспийском морях, удостоилась от греков таких почестей, каких не досталось ни одной другой. О ее появлении на столе богатых афинян гостям возвещали фанфары, и одетые в великолепные одежды рабы ставили блюдо на середину стола, украшенного гирляндами и цветами.

Все лица озаряла радость. Новые кубки щедро наполнялись вином, и некоторые льстецы (а таких находилось немало), со взглядами прикованными к благородному осетру, сравнивали его мясо с амброзией бессмертных.

Римляне, подражатели и последователи греков в том, что касалось роскоши, почти так же, как они, любили блюда из осетра и так же берегли для застолий властителей и богатых аристократов. Однако может показаться, что восторги, вызванные осетриной, чуть поостыли в годы правления Веспасиана. Возможно, в этот период они перестали быть чем-то необычным или осетр продавался за более умеренную цену. Для Рима этого было достаточно, чтобы осетрина вышла из моды и лишилась самого мощного покровительства.

Однако поэт Марциал сочинил в честь исполинской рыбы высокопарный панегирик и счел ее достойной самых роскошных

столов Палатинского холма, этакого римского вест-энда, ставшего знаменитым, поскольку на нем обитали цари, аристократы и императоры.

Ранее мы отметили, что осетр в Англии был королевским блюдом. Прославленный путешественник уверяет нас, что сегодня от его употребления в пищу воздерживаются китайцы и император Поднебесной предназначает эту рыбу лишь для собственной кухни или раздает нескольким особо приближенным.

Гигантский осетр, который часто весит 200 фунтов, не является чем-то необычным в Сибири, где ловятся особи и гораздо большего размера, поскольку некоторые, женского пола, как оказывается, содержат 200 фунтов икры. В 1750 году в Италии был пойман осетр весом 550 фунтов. В Норвегии есть такие, чьи громадные размеры поразили бы в прежние времена самых бесстрашных гастрофилов Афин, Сиракуз и Рима.

Продукт питания под названием икра, почти исключительно поставляемый Россией в остальные части Европы, готовится из икринок нескольких видов осетров.

Из икринок крупного осетра производят икру худшего качества, а из икринок обычного и стерляди получается более нежная, когда их тщательно очищают от оболочек и перерезающих каждую мембран, хорошо насыщают рассолом, отжимают и слегка подсушивают. Говорят, что белая икра – самая лучшая. Ее приберегают для двора.

Существует два сорта икры: гранулированная и в мешочках.

Производство первой происходит при отжиме икринок на решете и растирании их по всем направлениям с целью убрать всю прилипшую к ним тонкую пленку. Затем ее помещают в насыщенный рассол на час, после чего фильтруют через решето и наконец плотно укладывают в бочки, чтобы полностью заполнить их до того, как забьют крышку.

Производство другого сорта отличается лишь двумя деталями. Все манипуляции с икринками проделывают, пока они находятся в рассоле, чтобы смягчить их. Затем, небольшими порциями, каждая примерно в полфунта, помещают в тканые мешочки, которые сильно выжимают, чтобы извлечь весь рассол, прежде чем разложить в бочки.

Работники, занятые в производстве икры, изготавливают третий сорт из отходов. Его употребляют в пищу лишь самые бедные, и нашего внимания он не заслуживает.

За несколько прошедших лет производители внедрили новый способ соления икринок в том виде, как они взяты из рыбы, и упаковывали их в бочки, где те могли оставаться семь-восемь месяцев. После этого их снова солили, а затем сушили на солнце.

Икра занимает очень заметное место в русской, турецкой, немецкой и итальянской кулинарии. Греки, в частности, питались почти исключительно ею в периоды долгих постов, предписанных им церковью.

Кефаль

Филоксен из Кифер однажды вечером ужинал с Дионисом, деспотичным правителем Сицилии. Случилось так, что властителю подали великолепную кефаль, в то время как его гостю – мелкую. Философ взял свою рыбку в руки и с очень серьезным видом поднес к уху. Дионис спросил его, что он делает. «Я общаюсь со своей Галатеей, – ответил Филоксен, – и спрашиваю ее о Нерее, но не могу добиться ответа, поскольку век ее был слишком короток. Однако я уверен, что другая, явно намного старше, та, что лежит перед вами, прекрасно осведомлена о том, что я желаю знать». Деспот, бывший тем вечером в добром расположении духа, рассмеялся этой шутке и предложил мудрецу более крупную рыбу.

Несдержанная и жестокая роскошь Древнего Рима требовала, чтобы кефаль готовилась на медленном огне прямо на столе и под стеклом, чтобы гости могли взирать на ее мучения прежде, чем удовлетворить свой аппетит плотью этой рыбы. Правда в том, что сие варварское удовольствие стоило очень дорого и надо было быть богатым человеком, чтобы позволить его себе. Вследствие чего оно, бесспорно, стало модным, вполне естественным и свидетельствовало о хорошем вкусе.

Обычные кефали весили около 2 фунтов. Они едва ли заслуживали медленной предсмертной агонии на минутную потеху гостей и стоили всего 15 или 20 фунтов каждая. Но иногда судьба посылала гораздо более крупных. Состоятельный любитель считал, что ему повезло лишь тогда, когда он мог заполучить рыбу весом в 3 или 4 фунта и за сумму во много раз превышающую ту, что платил за своего раба, обучавшего детей.

Криспин обожал кефаль. Он добыл одну, которая весила 4 или 6 фунтов, за которую торговец запросил всего 60 фунтов. Это было то же, что отдать ее даром, и человек, конечно, не осмыслил своего поступка. Криспин, ставший обладателем такого чудесного сокровища, поразился своему везению, и весь Рим долго отказывался ему поверить.

В правление Тиберия три такие рыбины были проданы за 30 тысяч сестерциев, или за 209 фунтов 9 шиллингов 8 пенсов. Однажды этот император так расщедрился, что уступил Октавию

замечательную кефаль, только что поднесенную ему, по низкой цене, всего за 5 тысяч сестерций.

И тем не менее некоторые кулинарные авторитеты почти не уделяли внимания изысканному мясу этой рыбы. Они признавали лишь печень и голову, платили за нее непомерную цену, которая сегодня вызывает у нас лишь скептическую улыбку.

Плиний рассказывает о кефали, пойманной в Красном море, которая весила 8 фунтов. «Сколько бы она стоила, будь поймана в окрестностях Рима!» – восклицает этот великий натуралист. Без малейшего преувеличения мы можем предположить, что любой сенатор предложил бы за обладание ею полторы тысячи фунтов.

Таким образом госпожа всего мира[19] безрассудно растратила на свои мимолетные прихоти огромные сокровища, брошенные к ее ногам королями-данниками завоеванных и ограбленных народов. Ее патриции, всадники и вся знать ежедневно, не зная, куда деть избыточное богатство, придумывали новые развлечения и впадали в новые крайности.

На какое-то мгновение кефаль удовлетворила их склонность к мотовству и потешила варварские наклонности, но появился Гелиогабал и вместе с ним – чудеса чревоугодия, которые одновременно вызвали восхищение и зависть. Печень этой рыбы показалась ему сущим пустяком, и у него в голове родилась идея подавать ее с громадными блюдами, целиком наполненными жабрами. Сейчас нам известно, что у кефали их только два. Эти блюда, чья цена могла бы сделать богаче сотни римских семей, были достойны Сарданапала, который в возрасте 18 лет промотал сокровища империи и которому чья-то жестокая смерть казалась a propos с тех пор, как он перешел все пределы в своих преступлениях и низости.

Римляне подавали кефаль с приправой из перца, руты, репчатого лука, фиников и горчицы, к которой добавляли мясо морского ежа и растительное масло.

Когда собирались есть исключительно печень, ее готовили и приправляли перцем, солью или небольшим количеством гарума – добавляли немного растительного масла, печень зайца или птицы, а затем все поливали маслом.

Греки умели ценить кефаль. Они считали лучшей рыбу, пойманную у своих берегов, и ставили ее на первое место среди самых изысканных блюд в своей великолепной кулинарии.

> «Именно из икринок кефали, когда их солят, отжимают, промывают и просушивают, готовят botargo или botarcha. Она считается очень изысканной приправой в Италии и других южных странах» (доктор

Клоке).

Морской угорь

В роскошном жилище Красса эхом отдаются его вздохи и стоны. Его дети и рабы уважают его глубокое горе и с разумным участием оставляют в одиночестве, которое является лучшим спутником великому несчастью, для страдающей души, ведь тогда слезам не будет свидетелей. Увы! Любимый угорь Красса мертв, и неизвестно, переживет ли это Красс!

Этот чувствительный римлянин велел захоронить свою любимую рыбу с грандиозными почестями. Он воздвиг ей памятник и никогда не забывал оплакивать.

Человек, почти не проявлявший доброты в отношении своих слуг, питал невероятную слабость к своим милым морским угрям. Он проводил свои дни подле великолепного пруда, где с любовью откармливал их с руки. При подаче сигнала, украшенные ожерельями из лучшего жемчуга и серьгами с драгоценными камнями, они подплывали к хозяину и бесстрашно брали еду, которую он им предлагал. Некоторые, столь же свободные, как он, позволяли погладить себя, не пытаясь кусаться и не избегая ласки.

Эта ни с чем не сравнимая страсть, в которую сегодня мы едва ли можем поверить, несмотря на заслуживающее уважения мнение самых серьезных авторов, была в Риме явлением самым обычным среди тех, чье богатство позволяло разводить такую рыбу. Гирций первым построил пруды на морском берегу, и их великолепие влекло многих посетителей. Род Лициниев взял фамилию Muraena, тем самым подчеркнув свою глупейшую привязанность к этой рыбе и увековечив свое умопомешательство.

Привязанность к морским угрям доставляла несомненное удовольствие людям пресыщенным, проявлявшим холодную жестокость к себе подобным, которых развлекало сотворение зла: убийство гладиаторов друг другом или разрывание бестиариев львами и тиграми. Все эти агонии, наблюдавшиеся в амфитеатрах, длились долго, пока не утратили привлекательность новизны. Гораздо более волнующим стало наблюдать массу морских угрей, рвущих на части трусливого или непокорного раба. Кроме того, это повышало ценность рыбы. Свирепый Ведий Поллион, знавший толк в этих делах, никогда не упускал возможности пообедать морскими угрями после их гнусной трапезы, чтобы получить удовольствие оттого, что он ест частичку тела своей жертвы.

Благодарение Небесам, не все любители этой жуткой рыбы были такими варварами. Они кормили ее так же хорошо, не прибегая ради этого к преступлениям. Телятину нарезали тонкими ломтиками и на десять дней погружали в кровь животного, после чего рыба с жадностью поглощала ее.

Несомненно, именно таким образом искусный в торговле Гирций, уже упоминавшийся нами, кормил своих морских угрей, что приносило ему огромный доход. В его прудах было такое громадное количество угрей, что он мог предложить Юлию Цезарю шесть тысяч рыб по случаю общественного празднества, которое генерал устраивал в день своего триумфального возвращения после завоевания Галлии.

Почти все римские императоры отличались чрезвычайной любовью к морским угрям. Жадный Вителлий, которому изрядно надоело блюдо из этой рыбы, в конце концов стал есть только нежные икринки. Многочисленные суда бороздили моря, чтобы их добыть. Эта необычайная диковина показалась слишком обыденной безумному ребенку, который запугивал и поражал Рим на протяжении трех лет. Гелиогабал навлек на икру морского угря дурную славу тем, что приказал накормить ею досыта крестьян Средиземноморья. Причуда позабавила его и стоила всего несколько миллионов, и не помешала ему лить кровь рекой, чтобы удовлетворить другие свои прихоти.

Греки и латиняне высоко ценили морских угрей, пойманных в сицилийских проливах. Их иногда подавали в окружении речных раков, но чаще всего – с модной приправой, состоявшей из перца, смирны, сатуреи, шафрана, репчатого лука и дамасских слив с косточками. Все это смешивалось, и затем к смеси добавляли сладкое, настоянное на солнце, уваренное старое вино, гарум, уксус и растительное масло.

Римский рыбный рынок в изобилии снабжался угрями, выловленными в Тибре. Ценители их уже ни во что не ставили, и рыба продавалась по низкой цене. Отвращение гурманов достигло апогея, как только угри появились на столах плебеев.

Египтяне боготворили эту рыбу и всегда почитали священной. Среди жителей Сибариса, ценивших ее кулинарные качества, рыбаки и торговцы морскими угрями освобождались от уплаты всех налогов. Они часто раздобывали несколько рыб огромного размера, что заставляет нас подозревать древних хроникеров в преувеличении, но мы знаем, что эта рыба действительно имеет значительные размеры. В 1786 году в Эльбе был пойман угорь весом 60 фунтов. Эта необычная рыбина была 7 футов 2 дюйма длиной и 25 дюймов в обхвате.

Минога

Несмотря на свое мягкое и клейкое мясо, эта рыба занимала в Риме самое почетное место среди многочисленных блюд, которые все множились от неумеренности, а предпочтение отдавалось рыбе, пойманной предприимчивыми торговцами в проливе, разделяющем Сицилию и Италию. Эти добрые люди утверждали, будто миноги, что поднимаются к поверхности моря, тут же высушиваются на солнце и больше не могут опуститься на океанские глубины. Эта маленькая история не вредила их торговле, а, наоборот, возбуждала любопытство.

Также говорили: если рыба присосется своим ртом к борту корабля, он тут же останавливается, и мощь ветра и усилия гребцов становятся бесплодными. Дело в том, что посредством своего рода присоски она может прилипнуть к чему угодно. Минога, что весит всего 3 фунта, держит на весу в воздухе тяжесть весом 12 фунтов, прилипшую к ее рту.

Эта рыба не всегда была в моде, но переживала яркие и славные времена. В 1135 году она вызвала такой сильный приступ несварения у короля Англии Генриха I, что правитель вследствие этого умер. С тех пор, в XVI веке, минога уже прославилась как причина, вызвавшая не одну смерть. Ее продавали по очень высокой цене, минимум 3 фунта, а в определенные периоды римская знать платила даже по 20 фунтов за каждую из этих рыб.

В ту замечательную эпоху итальянские эпикурейцы, бывало, убивали миног в критском вине. Они помещали рыбе в рот мускатный орех и гвоздику – в каждое жаберное отверстие, сворачивали кольцом на дне кастрюли и после того, как добавляли измельченный миндаль, хлебные крошки, критское вино и специи, готовили на медленном огне.

Полосатая зубатка

Икесий, один из самых достойных уважения ихтиофагов древности, без сомнения ставит зубатку выше всех остальных ценных рыб, любимых в Греции, а великий Архистрат говорит, что lubridan (разновидность зубатки) – дитя богов.

Римляне, очевидно тронутые такими высокими похвалами, также одаривали эту рыбу благосклонным отношением. Она затмила самого осетра, и этот могучий и знаменитый соперник был предан забвению.

Их любовь к белому и нежному мясу зубатки не знала границ,

и рыбаки, которые ловили ее в Тибре, стали более не способны обеспечить ненасытных обжор – богатых обитателей Палатинского холма. Однако за эту рыбу давали хорошую цену, лишь когда она была выловлена в определенных местах реки. Вся остальная с трудом продавалась всего за несколько ассов (пенсов). Между Свайным и Сенаторским мостами вода, глубокая, черная и зловонная, свидетельствовала о присутствии в ней постоянного притока отходов, которые днем и ночью сбрасывал в реку огромный город. Посреди этих нечистот резвились косяки зубаток. Они набирали вес в этой ужасающей тине, а потом попадали на изысканные столы Лукулла и Цезаря.

Греки же тешили свой аппетит рыбой, пойманной в чистой воде, и любой другой части предпочитали голову.

Скар, или рыба-попугай

Скар, современное название которого по-прежнему вызывает сомнения, обеспечивал греков одним из тех замечательных блюд, память о коих никогда не умирает. Он еще не был знаком римлянам, когда Октавий, командующий флотом, привез на борту своего корабля бочки с огромным количеством этой рыбы и велел бросить ее в море у побережья Кампании. Вскоре скаром стали наслаждаться римские эпикурейцы. История проявила слишком сильное пренебрежение, отказавшись упомянуть более чем в нескольких словах об этой великой службе. Пусть с опозданием, но воздадим дань уважения и благодарности Октавию, совершившему такое благодеяние для своей страны.

Скара готовили не потроша, и эпикурейцы считали невозможным насыщаться требухой, благодаря которой он долго находился на пике гастрономической моды и не имел себе равных. Утверждали, что скар размышляет, кормится лишь травой и, в отличие от других рыб, испускает звуки и способен выразить своими вскриками ощущения, которые испытывает. Эти аномальные свойства, реальные или выдуманные, возможно, внесли большую лепту в славную репутацию скара – рыбы с нежным мясом и замечательно-ароматными внутренностями. Даже настоящие достоинства очень редко обходятся без поддержки лестью.

Тюрбо (палтус)

Римляне, как и вся Италия, знакомству с палтусом были

обязаны претору Семпронию или Руфусу Рутилию. Эта рыба быстро приобрела заслуженный успех и сравнивалась с фазаном, как камбала – с куропаткой, минога – с перепелкой и осетр – с павлином. Некоторые предпочитали адриатического палтуса, другие – из Равенны, но все были единодушны в том, что нет пищи более вкусной и пир при ее отсутствии теряет свое очарование.

В правление Домициана был пойман палтус чудовищных размеров. Такого никогда прежде не видели на императорской кухне. Император созвал сенаторов и доверил им принять решение, какое блюдо следует из него приготовить, чтобы рыбу можно было подать целиком. Обсуждение оказалось долгим и бурным. Весь Рим пребывал в ожидании, а благородное собрание силилось показать себя достойным высшего доверия цезаря. Наконец почтенные старцы почти единодушно сошлись во мнении, что самым лучшим будет изготовить блюдо специально под размеры этой рыбы, поскольку ни одно из имеющихся не подходит, и построить особую печь, достаточно просторную, чтобы на ней уместилось это блюдо.

Император, город и придворные аплодировали глубокой мудрости принятого решения и le turbot fut mis à la sauce piquante.

Аристотель не упоминает об этой рыбе, но его соотечественники высоко ценили аттического палтуса.

Тунец

Греки очень хвалили тунца с Пахина. Люди, гордившиеся тем, что знают толк в искусстве хорошо жить, ели лишь брюшную часть.

Жители Синопа раньше получали огромные суммы денег за тунца, отловленного у их берегов. Возможно, в благодарность за это они оттиснули его изображение на местных монетах. Эта рыба из Меотийского озера[20] через Трабзон и Фарнакию приплыла к берегам Синопа и наконец достигла Византии, где и была отловлена вся, за исключением пойманной рыбаками двух ранее упомянутых мест.

Римляне приносили тунца в жертву Нептуну, чтобы бог соблаговолил спасти их от меч-рыбы, разрывавшей сети, и запретить слишком услужливым дельфинам помогать улову улизнуть из них. Они продавали тунца по очень хорошей цене осенью и зимой, но летом получали меньше прибыли, потому что в это время года, по мнению римлян, он неполезен. Самой изысканной частью считалось брюшко. Его жарили или варили с

перцем, смирной, тмином, репчатым луком, мятой, шалфеем и финиками, к которым добавляли смесь меда, уксуса, растительного масла и горчицы.

Архистрат, который считался большим авторитетом в области гастрономии, поскольку познавал ее в путешествиях, утверждает, что отличного тунца поставляли Сицилия и окрестности Константинополя, но самый лучший вылавливался у острова Самос. Этот последний особенно славился среди греков, которые тщательно приготавливали внутренности этой рыбы и с удовольствием вкушали блюдо из них на пирах. Атеней утверждает, что на эту тему существует острота поэта Дория, резкого и едкого современника Аристотеля и Филиппа Македонского. Ужиная с этим правителем, гость странно похвалил блюдо из внутренностей тунца, только что поставленное на стол. «Несомненно, оно превосходно, если есть его так, как ем его я», – заявил Дорий. «И как же вы его едите?» – вопросил некто, желавший польстить. «С твердым намерением не думать, что существует нечто лучшее», – ответил поэт.

Тунец обитает в определенных морях, и Плиний заявляет, что он препятствовал навигации в Индийском океане до такой степени, что флоту Александра Великого пришлось сменить курс, чтобы не врезаться в это непреодолимое заграждение.

Тунец иногда достигает громадных размеров. Известны случаи, когда некоторые рыбины, выловленные в Сардинии, весили не меньше 1000 фунтов, а иногда даже 1800.

Конгер (угорь)

Близ Сикиона, города на Пелопоннесе, когда-то ловили конгеров такого громадного размера, что для перевозки одного требовалась телега с запряженными в нее волами. Были съедобны туловище, вся голова и даже кишки. Блюдо, достойное того, чтобы быть дарованным Нептуном его божественным собратьям, подобно амброзии могло наградить бессмертием тех, кому посчастливилось его отведать, и вернуло бы к жизни мертвых, если бы было возможно угостить их кусочком этого лакомства.

Сии детские преувеличения не воспрепятствовали тому, чтобы у Галена сложилось о конгере очень невысокое мнение. Он утверждает, что нет ничего более жесткого и трудноперевариваемого, чем мясо этой рыбы. И конечно, эпикурейцы, пользовавшиеся некоторой известностью, позволяли появляться на своих столах только блюдам из головы, да и то изредка и только с изысканным гарниром.

Римляне ценили эту хваленую рыбу и того меньше. Однако иногда жареный конгер занимал на полукруглом обеденном ложе, называемом sigma, довольно скромное место посреди приправы, сильно сдобренной перцем, смирной, тмином, диким майораном, сушеным репчатым луком и желтками сваренных вкрутую яиц, которую умелая рука повара тщательно перемешивала вместе с уксусом, сладким вином, гарумом и прокипяченным вином.

Угорь

В некоторых местностях Египта угрей не ели, поскольку считали их мясо трудным для переваривания. В других же они были объектом религиозного поклонения. Эти рыбы украшались серебром, золотом и драгоценными камнями, а жрецы ежедневно приносили им в жертву внутренности животных и сыр.

Греки любили мясо угрей. «Глядите на Елену, царицу пира! [21] – воскликнул Эидикаст в момент, когда ему подали угря. – Я буду ее Парисом!» С этими словами обжора схватил рыбу и тут же проглотил ее.

Беотия, где угрей приносили в жертву богам, проливы Сицилии и Каспийское озеро снабжали рынки угрями, славившимися своим вкусом и размерами. Их подавали жареными и обернутыми в свекольную ботву. Они пользовались большим спросом у жителей Сибариса, избранного народа, который бы изобрел кулинарию, если бы ее как искусства еще не существовало, и для которого пир был делом столь серьезным, что целый год не казался долгим сроком для размышлений над его подготовкой.

Но Гиппократу не нравились угри, и он запретил своим пациентам и тем, кто страдал легочными заболеваниями, есть эту рыбу. Так что сия королева роскоши, как назвал ее Архистрат, встретила такое же множество противников, как и сторонников. Египтяне обожали ее, греки были от нее без ума, римляне пренебрегали ею, и только плебеи подавали эту рыбу к столу на грубых оргиях.

Однако Апиций снизошел до того, чтобы обратить внимание на угря. Он говорит: смешайте перец, смирну, семена петрушки, укроп и финики, добавьте меда, уксуса, гарума, растительного масла, горчицы и прокипяченного вина и подайте смесь в качестве соуса к жареному угрю.

У каждого народа – свои века величия и славы. Каждому кушанью – тоже свой век. Блюдо из угря быстро утратило

популярность, несмотря на отдельные попытки воскресить ее в наши дни.

Когда Рокингем был объявлен членом парламента, он велел доставить в Лондон тринадцать бочек угрей к банкету, который он устраивал по этому случаю. Насколько нам известно, никто более с тех пор не готовил такое громадное количество matelote[22].

Прежде путешественники лицезрели в Ганге прекрасных угрей 300 футов длиной – великолепные экземпляры, никогда не виданные в Европе.

> «Угорь, столь презираемый римлянами, пользуется благосклонным отношением в нескольких странах. Отдельные виды ценят очень высоко, а тот, что зовется Guiseau, всегда предпочитают в Руане» (Боск).

Щука

Древние кулинары довольно низко ценили эту рыбу. Они рассматривали ее лишь как неблагородного обитателя мутных вод и безжалостного врага лягушек. Сложилось общепринятое мнение, что эта деспотичная правительница прудов живет несколько веков, и, возможно, это правда.

Одно из доказательств долголетия этой рыбы – экземпляр из Кайзерслаутерна, имевший 19 футов в длину, весивший 350 фунтов и проживший по меньшей мере 235 лет. Говорят, что сам император Барбаросса 5 октября 1262 года выпустил эту щуку в пруд, где она и была поймана в 1497 году. На этой громадной рыбине было золотое кольцо, сделанное таким образом, чтобы оно могло увеличиться, с выгравированной на нем датой. Ее скелет долгое время хранился в Мангейме.

Щуки размножались бы в огромном количестве, если бы икринки и щурята в первый год своего существования не становились добычей других рыб. Было подсчитано, что в самке среднего размера содержится примерно 184 тысячи икринок.

> «На севере, и особенно в Сибири, щуку солят или коптят для хранения. Отбирают лишь самых крупных, весом около 2 фунтов. Когда рыба выпотрошена, очищена и промыта, ее нарезают на куски, и, пересыпая солью, слоями укладывают в бочки. В образовавшемся рассоле ее держат три дня, а затем сушат или коптят в течение месяца. По истечении этого времени щуку укладывают в другую бочку со свежей солью и добавляют

уксус» (Боск).

Карп

Карп занимал очень почетное место на столах греков и латинян, но лишь как рыба второго сорта. В Афинах его освобождали от костей и фаршировали сильфиумом, сыром и майораном с добавлением соли. Римляне варили карпа и смешивали его мясо с выменем свиноматки, мясом домашней птицы, серой славки или дрозда. Когда все это превращалось в однородную мягкую массу, они добавляли сырые яйца и растительное масло. Затем сдабривали ее перцем и смирной, вливали вино, гарум и прокипяченное вино. Смесь готовилась в сотейнике на медленном огне, и для придания ей густоты использовалась мука.

Известно, что в те времена карп прижился в некоторых странах. Питер Маршалл привез его в Англию в 1514 году, а Педер Оксе – в Данию в 1560-м.

Несколько лет спустя карп появился в Голландии и Швеции. Плодовитость этой рыбы поразительна: в карпе весом 9 фунтов содержится не менее 621 600 икринок, и у него довольно большая продолжительность жизни. В наполненных водой рвах, окружавших замок Понтшартрен, были обнаружены карпы, возраст которых приближался к 150 годам. Карпы могут достигать весьма значительных размеров. Самый крупный из известных нам был пойман у Бишофсхаузе, вблизи Франкфурта-на-Одере. Он весил 70 фунтов.

Налим

Печень налима (также известного как lota, lote и lotus) особенно крупная и такая вкусная, что некая графиня Байхлинген разбазаривала большую часть своего дохода, чтобы потешить свою любовь к ней. Эта дама, достойная своим утонченным вкусом жить в тот период расточительности, коим гордился Рим, возможно, не была осведомлена о том, что самые привередливые итальянские эпикурейцы, восторженные почитатели печени налима, подавали ее с гарниром, состоявшим из уксуса, тертого сыра и чеснока, к которому они добавляли мелко нарезанные порей и репчатый лук.

Форель

Элиан говорит о рыбе, обнаруженной в реке Астрей в Македонии, которую Гесснер считает идентичной форели. Однако оказывается, что греки не знали истинной цены этой рыбе, а римляне, напротив, предназначали одно из первых мест наряду с осетром, кефалью и морскими угрями, особенно если форель кормилась в мутных водах Тибра, в том самом месте, где рыба семейства губановых становилась тучной и обретала ценность.

Форель готовили с тем же гарниром, что и карпа.

Золотистый карась

Эта рыба, любимая греками, своим названием обязана знаменитому ихтиофагу Сергиусу, который был ее страстным почитателем и выбрал слово orata[23], чтобы сохранить в семье то ли память о своем обжорстве, то ли о привязанности. Его соотечественники, римляне, высоко ценили золотистого карася и отдавали предпочтение тому, что кормился моллюсками в Лукринском озере, этом драгоценном водном бассейне между Байей и городом Кумы, и никогда не обманывал ни надежд кулинара, ни алчных ожиданий рыбака.

Золотистого карася подавали с подливкой, приготовленной из перца, смирны, моркови, дикого майорана, руты, мяты, листьев мирта и яичных желтков, смешанных с медом, уксусом, растительным маслом, вином и гарумом. Приготовление на медленном огне этих различных ингредиентов придавало им требуемую однородность.

Мерланг

Мясо этого представителя семейства тресковых такое легкое, что, как гласит старинная французская пословица, «съеденный мерланг так же не ощущается в желудке, как и подвешенный за пояс». Однако греки особенно не ценили эту рыбу и говорили, что она хороша лишь для тех, кто не может добыть более вкусную.

Римляне, менее суровые или не столь придирчивые, готовили мерлангов со следующим соусом: в сотейник укладывали рыбу с небольшим количеством гарума, нарезанным пореем, тмином, чабером и достаточным количеством прокипяченного вина, а также немного разбавленного и тушили на медленном огне.

Треска

Наряду с осетром из трески готовили самое изысканное блюдо. Единственным его недостатком была относительно невысокая цена. Греческие повара посыпали блюдо из трески тертым сыром, сбрызгивая его уксусом. Затем добавляли щепотку соли и несколько капель растительного масла. Люди со слабым желудком без колебаний ели эту пищу, а Гален гарантировал ее полезность.

В среднем треска достигала примерно 3 футов в длину, но находилась и рыба в 10 футов. Обычно она весила 15 фунтов, а некоторые экземпляры – 60. Левенгук сообщал, что в одной рыбине содержится 9 миллионов 344 тысячи икринок. Возможно, он ошибся, поскольку в наши дни треска, которая весит 50 фунтов, производит всего 3 миллиона 686 тысяч икринок – довольно удивительное количество, которое указывает на ее огромную плодовитость.

Полагают, что открытие мест больших и малых скоплений трески – заслуга баскских рыбаков, которые за сто лет до Колумба отправились к неизвестным берегам на поиски китов. Некоторые удостаивают этой чести Жака Картье, уроженца Фолклендских островов.

> «Уже в XIV веке англичане и жители Амстердама занимались ловлей трески, позже более или менее удачную конкуренцию им составили ирландцы, норвежцы, французы и испанцы. В 1533 году Франциск I послал Джованни да Веррацциано и потом Жака Картье исследовать окрестности Ньюфаундленда. За ними последовали французские рыбаки и привезли из далеких земель эту рыбу в начале XVI века.
>
> Человечество ежегодно отлавливает неимоверное количество трески, и, невзирая на высокую от природы способность к репродуктивности, вид по прошествии времени может быть уничтожен. Трудно даже представить, как возможно сохранить его. Хорошо известно, что уже в 1368 году жители Амстердама отправили рыбацкие суда к берегу Швеции, а в первой четверти 1792 года, согласно докладу, представленному министру Роланду в Национальном собрании, только из портов Франции за треской направилось 210 судов, общим водоизмещением 191 158 тонн, и каждый год более 10 тысяч кораблей из разных стран занимались промыслом трески, поставляя для торговли больше чем 40 миллионов соленой и сушеной рыбы. Если мы прибавим к вышеперечисленному тот факт, что треску

уничтожали крупные обитатели морей, акулы и некоторые другие, а также морские птицы, а миллионы икринок погибали случайно, то на самом деле чрезвычайно удивительно видеть в наши дни столь огромное количество этой рыбы, но ведь каждая особь женского пола рождает каждый год более 9 миллионов молодых рыб» (доктор Клоке).

Окунь

Грекам была известна эта рыба. Диокл давал ее мясо больным. Ксенократ превозносил рейнских окуней. Поэт Авзоний воспевал мозельских.

У римлян эта рыба приобрела почти такую же славу, как форель. Все радостно предвкушали ее появление на столе в искусно приготовленной приправе из перца, смирны, тмина и репчатого лука с дамасскими сливами, сдобренной вином, уксусом, сладким вином, растительным маслом и прокипяченным вином. Эта оригинальная смесь приобретала требуемую консистенцию и однородность на медленном огне.

Аргус

Древние любили или ненавидели аргуса в зависимости от той местности, где они проживали. Так, сегодня эту рыбу отвергают жители Сардинии, а лондонцы и парижане признают превосходной.

Модные греческие кулинары иногда использовали спинки аргуса, а вот остальные части казались им недостойными внимания. Некий поэт утверждает, что отварной кусок аргуса оставляет во рту весьма приятный привкус.

Итальянское обжорство всегда холодно встречало это блюдо, коим было обязано греческим поварам и которое римские гастрономы не изучили должным образом.

Аристотелю были известны два вида аргуса, и о них говорит Плиний. Де Ласепед перечисляет тридцать девять видов.

Этот прославленный натуралист, ученик и конкурент Буффона, уверяет нас в том, что некоторые восточные народы считают дым, поднимающийся от брошенных на горящие угли икринок аргуса, вдыхаемый через рот и ноздри, отличным лекарством от интермиттирующей лихорадки. Можно было бы проверить, однако цена эксперимента была бы немалой.

Лосось

Говорят, что лосось получил свое название из-за своего оранжево-розового цвета[24]. Он был воспет Авзонием. Его отсутствие в Греции лишило ее жителей одного из удовольствий, и прошло очень много времени, прежде чем эта рыба стала известна в Риме. Плиний – первый из латинских авторов, который ее упоминает. Ихтиофаги будут холить и лелеять память сего трудолюбивого автора. Он хвалебно отзывается о лососе, пойманном в Гаронне и Дордони, превозносит рейнского, но отдает решительное предпочтение великолепным экземплярам, покрытым серебристой чешуей, что резвятся в прозрачных водах живописной и прекрасной Аквитании.

200 лет назад в реках Шотландии отлавливали такое огромное количество лосося, что блюда из него никто не считал изысканными, и он обычно попадал на стол к слугам, которые, как утверждают, иногда ставили условие, что не следует заставлять их есть столь обычную и безвкусную пищу более пяти раз в неделю.

Сепия, или каракатица

Плиний восторгался постоянством брачных связей у каракатиц и той храбростью, с которой самец оберегает свою партнершу в момент опасности. Поэт Персий описывает его в сражении, когда, защищенный густой черной жидкостью, он ослепляет врагов. Апиций, более впечатленный сочностью каракатицы, вскрывает ее, потрошит и начиняет вареными мозгами, к которым добавляет сырые яйца и перец, а затем готовит в приправе из перца, смирны, семян петрушки и прокипяченного вина, смешанного с медом, вином и гарумом. Такое блюдо из каракатицы считалось в Риме очень ценным, и его можно было подать за скромной трапезой.

Меч-рыба

Греки обожали меч-рыбу и довольно часто ели ее с соусом на основе растительного масла, в котором были смешаны желтки яиц, лук-порей, чеснок и сыр. Римляне были о ней невысокого мнения и молили Нептуна не посылать ее в их сети.

Шед (западноевропейская сельдь)

Отловом этой рыбы занимались летом и продавали ее людям, которые варили шед и сдабривали пряными травами и растительным маслом. Блюдо считалось едой плебеев и было исключено из меню всех приличных пиров.

> «Современный вкус позволяет этой ценной рыбе вновь появиться на столе и получить удовольствие от блюд, приготовленных из нее. Шед ловится в большинстве крупных рек Европы, Азии и Северной Африки» (Боск).

Камбала

Камбала привлекла внимание разборчивых ихтиофагов Рима нежностью своего мяса, и ей вряд ли бы предпочли какую-то другую рыбу, не будь помехой страх перед тем, что оно трудно для переваривания. Однако самые отважные благосклонно и без тени противоречий относились к блюдам из жареной и посыпанной перцем камбалы в приправе из перца, тмина, кориандра, бензоина, дикого майорана и руты, к которой для усиления вкуса добавляли немного уксуса, смешанного с финиками, медом, прокипяченным вином и растительным маслом. Этот кипящий соус выливали на камбалу, но не ранее, чем сдабривали его гарумом, этим незаменимым соусом, который кулинарные гении древности добавляли всюду и чья чудесная слава должна была уберечь сей шедевр от забвения, но тем не менее мы о нем практически забыли.

Лобан

Эта рыба, исключительный инструмент наказания, изобретенного Римом, вошла в меню модных ужинов, но не тех пиров, что устраивали напоказ. Лобана готовили с перцем, смирной, тмином, репчатым луком, мятой, рутой, шалфеем и финиками, смешанными с медом, уксусом, горчицей и растительным маслом.

Греки также ценили лобана и предпочитали того, что продавали рыбаки Скиатоса.

Макрель

Авторы не приходят к единому мнению по поводу происхождения этого слова. Скалигер, который во всем признает греческие корни, говорит, что оно – производное от makarios, «счастливый». Древний автор, Белон, более мудрый в своих рассуждениях, думает, что слово происходит от латинского maculare lli, «маленькие пятнышки», поскольку на спинке макрели есть черные отметины-полоски.

Какой бы ни была этимология этого названия, эпикурейцу нет до нее никакого дела. Макрель очень любили в Греции и считали, что ее родина – Геллеспонт, а также во всей Италии, где полагали местом ее происхождения Испанию.

Очень возможно, что из макрели получали одну из разновидностей гарума, известную под названием garum sociorum. Далее мы намереваемся посвятить специальную главу этой знаменитой приправе.

> «Ни размер, ни органы защиты и нападения не отпугивают. Однако у макрелей чудовищный аппетит, и, вероятно, по причине того, что они чувствуют себя уверенно, сбившись в большие косяки, смелые и прожорливые рыбы часто нападают на тех, что крупнее и сильнее их, и даже бросаются со слепой отвагой на рыбаков, которые купаются в море и случайно оказываются на их пути. Так, Понтоппидан утверждает, что моряк, решивший поплавать в порту Каркула в Норвегии, потерял из виду одного из своих товарищей, а несколько минут спустя увидел его мертвым. Тело было изуродовано, и его покрывало множество макрелей, разрывающих останки на кусочки» (доктор Клоке).

Пикша

Подобно осетру, пикша была окружена необычайными почестями и подавалась почти с божественным великолепием. Блюдо с увитой гирляндами рыбой, ценность которой, возможно, преувеличивалась из-за странных прихотей, гостям выносили рабы с непокрытыми головами, в цветочных венках, и сопровождали их трубящие в фанфары герольды.

Линь

Авзоний, живший в IV веке христианской эры, первый, кто

заговорил о лине в поэме Mostella. От нее отказались в пользу простых людей, и лишь им одним она доставляла удовольствие. Эта рыба, долго бывшая несправедливо отверженной, в конце концов завоевала у великих мира сего высокую оценку, в которой поначалу ей было отказано.

Рыба-дракон

В долгий и блестящий период расцвета гастрономического искусства в Риме эта рыба осталась незамеченной.

Греки отнеслись к ней с большей справедливостью, но слишком скромные достоинства оказались неспособными уберечь ее от забвения и равнодушия.

Лолиго (кальмар)

В Риме лолиго, разновидность головоногих, иногда подавался с перцем и рутой, смешанными с гарумом, медом, сладким прокипяченным вином и несколькими каплями растительного масла.

Морской язык

Эта рыба, которую греки ловили на побережье, была очень популярна благодаря лакомому, питательному и легкому мясу. Камбала, камбала-ромб и голландский палтус, наряду с морским языком известные под названием passeres, пользовались таким же спросом и обладали теми же качествами.

Морской ангел (брама, длинноперый лещ)

В Голландии встречаются морские ангелы громадного размера, и Альдрованд утверждает, что видели таких, чей вес достигал 160 фунтов. Во времена этого натуралиста обычные люди ели браму не очень охотно.

Спинорог

Мясо единороговых рыб, согласно Маркгрейву, хорошо лишь в жареном виде. Колумелла о нем довольно высокого мнения, а

Плиний причисляет их к saxatiles[25] и самым ценимым знатоками.

Сардина-пильчард

У греков эта рыба признавалась всего лишь пригодной в пищу. Ценилась та, что была поймана в окрестностях Фалер и мгновенно готовилась в кипящем масле. Римляне предпочитали ее в первую очередь соленой и фаршировали, чтобы подать ее в наилучшем виде, следующим образом: толкли болотную мяту, тмин, перец, мяту и кедровые орешки, смешивали все это с медом и полученной массой начиняли анчоусов, предварительно тщательно освободив от костей. Затем рыбу оборачивали бумагой и готовили ее на водяной бане или в кастрюле, погруженной в кипящую воду. Подавали блюдо с растительным маслом, осадком рыбного рассола и прокипяченным вином.

Голец

Греки любили гольца, но многие воздерживались от употребления в пищу этой рыбы, боясь сирийской богини, ее покровительницы, как бы она не обглодала их ноги, не покрыла тела язвами и не проглотила печень.

Жители Италии, свободные от сего исключительного суеверия, чистили гольца, оставляли его на некоторое время в растительном масле, затем помещали в кастрюлю с большим количеством масла, гарума, вина и несколькими пучками руты и дикого майорана. Потом пряные травы выбрасывали, а рыбу в момент подачи посыпали перцем.

Пескарь

Пескарь, которого все считали превосходным, но о котором никто не упоминает, удостаивался чести быть поданным на самых роскошных пирах в Афинах. В Риме его подавали жареным в начале ужина, и блюдо располагало гостей к тому, чтобы жадно наброситься на новые кулинарные изыски, которые появлялись тотчас же, как схватка с пескарем была окончена.

> «Пескарь водится в изобилии главным образом во Франции и Германии. Он очень хорош и легко переваривается. Его подают жареным или тушеным. В

последнем случае пескаря потрошат и насухо высушивают, кладут в сотейник с плоским дном вместе со сливочным маслом, солью, перцем, добрым красным вином, молодым луком, грибами, шалотом, тимьяном, лавровым листом и базиликом, причем последние тщательно измельчают. Блюдо тушат четверть часа и подают» (Боск).

Сельдь

Сельдь была неизвестна в Греции и Риме. Боск говорит, что она – манна, данная природой северным народам, несомненно заслужившим это, однако научившимся использовать ее себе на благо только в наши дни.

В Европе промыслом сельди впервые, как известно, занялись у побережья Шотландии, но люди не знали, как извлечь выгоду из того сокровища, что преподнесла им природа. Все шотландские историки упоминают об этом промысле, плоды которого скупали голландцы. Сделки с ними совершались в правление короля Альфреда, примерно в 836 году.

Спустя некоторое время шотландцы рассорились с голландцами, которые сами стали заниматься отловом сельди. Поскольку рыбы было намного больше, чем они могли потребить, ее стали солить и продавать иностранцам. Так зародилось крупное торговое дело, которое, согласно Эду, достигло расцвета в 1320 году, вскоре после того, как тевтонцы обосновались на Балтике.

Говорят, что умением солить сельдь в бочках мы обязаны голландскому рыбаку по имени Виллем Бекельс, который умер в 1449 году. Голландский народ в память о нем воздвиг мавзолей. Утверждают, что Чарлз V, посетивший эту страну в 1536 году, съел у мавзолея сельдь, чтобы выказать свое почтение тому, кто сделал столь ценное открытие.

В 1610 году сэр Уолтер Рэйли предоставил статистический отчет о торговле сельдью, отловленной у берегов Англии, Шотландии и Ирландии, которую голландцы вели с Россией, Германией, Фландрией и Францией. Продажи этой рыбы за один год составили сумму 2 миллиона 650 тысяч фунтов.

Ошибочно считается, что сельдь – римский halec или alec. На самом деле это название римляне дали рыбному рассолу, а не какой-то конкретной рыбе.

Существует два распространенных способа хранения сельди, и продавцы рыбы торгуют соленой и копченой.

В первом случае ее готовят следующим образом: как только сельдь выловят из моря, моряк вскрывает ее, извлекает жабры и все внутренности, промывает рыбу в соленой воде и кладет в рассол, достаточно насыщенный для того, чтобы она могла держаться на его поверхности. Спустя пятнадцать – восемнадцать часов сельдь вынимают из рассола и кладут в кадку с большим количеством соли, в которой рыба остается до тех пор, пока судно не прибудет в порт. Там сельдь уложат в бочки, искусно уложив одну поверх другой и пересыпав каждый слой солью. Всегда тщательно заботятся о том, чтобы рассол был свежим.

Копченая сельдь готовится так: по крайней мере на двадцать четыре часа рыбу оставляют в рассоле, а когда вынимают, протыкают жабры маленькими прутиками и подвешивают ее над своего рода трубой, сделанной специально для этой цели, под которой разводят небольшой костер из дров, дающий густой дым. В таком состоянии сельдь оставляют до тех пор, пока она достаточно не подсохнет, то есть примерно сутки.

В Швеции и Норвегии сельдь готовят немного иначе. Исландцы и гренландцы просто сушат ее на воздухе.

Анчоусы

Соннини считает, что гарум просто состоял из анчоусов, приготовленных и измельченных в рассоле, к которому добавляли немного уксуса и нарезанную либо истолченную петрушку.

Рыбаки Средиземного моря и те, что промышляют на океанском побережье, солят практически всех анчоусов, которые ловятся в их сети. Они отрезают рыбешкам головы, которые считаются горькими на вкус, вынимают внутренности, промывают в мягкой или в соленой воде и слоями укладывают в бочки с солью. Рыбаки Прованса признают необходимым для того, чтобы анчоусы хорошо сохранялись, использование красной соли, поэтому они подкрашивают ее охрой. Более того, эти рыбаки не меняют образовавшийся в бочках рассол, а просто доливают, если часть его испаряется или проливается.

Рыбаки севера пользуются только осадочной морской солью и меняют рассол трижды, отчего их рыба хранится намного дольше. Но большая едкость анчоусов, остававшихся в том же рассоле, многими потребителями ценится как хорошее качество, и, как следствие, такая рыба пользуется немалым спросом.

В морских портах анчоусов едят жареными на сковороде или в печи. Соленых предпочитают, когда они только приготовлены, крепкие, белые снаружи, ярко-красные изнутри и лишены какого

бы то ни было неприятного запаха. Повара снимают хребты и хорошо промывают, используют анчоусы в салатах и для ароматизации соусов со сливочным маслом, крепким бульоном и т. д. В этом случае они применяют сырую рыбу.

Анчоусы часто жарят на сковороде, предварительно лишив соли, и подают с подобающим гарниром. Некоторые поджаривают ломтики хлеба и кладут на них полосочки анчоусов. Блюдо подают с соусом из растительного масла, уксуса, перца горошком, петрушки, зеленого лука и шалота. Всех ингредиентов должно быть в изобилии, и нарезать их следует как можно мельче.

Моллюски и ракообразные

Император Калигула провел грандиозную подготовку, чтобы захватить Великобританию. Он отправился в поход и, когда в поле его зрения показался Альбион, который римлянин собирался атаковать, скомандовал своим отрядам сплотиться в боевой строй на берегу. Трубачи призвали к наступлению, а он устроился на юте своей галеры, откуда мог руководить действиями. Некоторое время император созерцал воинственные когорты и, потешив таким образом свою гордость, велел отрядам собрать раковины, в изобилии разбросанные по прибрежной полосе. Вернувшись в Рим, он продемонстрировал ему spolia opima[26], отданную океаном. Калигула ожидал получить почести триумфатора, но сенаторы, сохранившие еще хоть какую-то благопристойность, не признали его таковым, и безжалостный цезарь с той самой минуты поклялся уничтожить сенаторов.

Жители Греции и Италии очень ценили моллюсков и ракообразных и всегда подавали их в начале пира только что выловленными из моря: приготовленными в золе или жареными. В большинстве случаев их приправляли тмином и перцем.

Поставщики рыбы в Риме отдавали предпочтение моллюскам из Лукринского озера. Греки – тем, что отлавливали у мыса Поларея.

Город Байя в Кампании, известный своим чудесным месторасположением и откровенной распущенностью обитателей, был не менее славен своими кулинарными достижениями и изысканной роскошью веселых пирушек. Апиций оставил нам рецепт самого необычного рагу, emphractum, которое римские эпикурейцы часто отправлялись дегустировать к своим вечным соперникам, кулинарам Кампании.

Разрубите устриц, мидий и морских ежей на очень мелкие кусочки. Положите в сотейник вместе с кедровыми орешками,

жареными и истолченными, петрушкой, рутой, перцем, кориандром и тмином. С должной аккуратностью и осторожностью добавьте немного вина, гарума и растительного масла. Накройте крышкой и достаточно продолжительное время готовьте на медленном огне.

Мы остановимся на моллюсках, самых модных в Италии, приправа для которых обычно готовилась из смеси перца, петрушки, сушеной мяты, смирны, большого количества тмина и декокта из индийского нарда (аралии).

Устрицы

Священнослужители языческого Рима, люди с необычайно утонченным и зрелым вкусом, требовали подавать им устриц за каждой трапезой. Эта маленькая составляющая эпикурейства стоила очень дорого, и сим славным мужам необходимо было испытывать привязанность к ней, подтверждавшую любовь к добрым пирушкам, в наивысшей степени, чтобы отваживаться есть блюдо из устриц за век до христианской эры, когда оно было еще совсем редким. В ту эпоху bourriche[27] устриц стоила сотню сестерциев (9 фунтов). Надо заметить, что бедняки никогда даже не пробовали их.

Греки и римляне, как и мы сами, отличались необычайной любовью к этому вкусному моллюску и, по французской моде, ели в начале трапезы. По этой причине афинские эпикурейцы называли устриц «гастрономической прелюдией к ужину». Часто их подавали сырыми, и за столом, в присутствии гостей, чей опытный глаз жадно взирал на светло-пурпурную паутинку, которая, как они считали, бывает у самых жирных и самых лучших, устриц ловко открывал раб.

Жители Италии предпочитали крупных устриц и настоятельно требовали, чтобы эта лакомая манна морская, свежая и в большом количестве, всегда присутствовала на их пирах. Это было с их стороны проявлением мудрости: этот вкусный моллюск возбуждает аппетит и способствует пищеварению. Вдобавок к его изысканному вкусу Римский клуб эпикурейцев, полезная ассоциация, по поводу которой современная Европа испытывает зависть к древности, неся огромные траты, требовал прислать из Испании тот драгоценный гарум, рецепт которого утрачен, а сам соус забыт на всем полуострове.

Кулинарный гений Рима без колебаний продемонстрировал, что возможно сделать мясо устриц еще более сочным и вкусным,

перенеся их из влажной колыбели в резервуары, выставленные на мягкий солнечный свет. Сергиус Ората или, возможно, Фульвий Гирпин был первым, кому пришла сия счастливая вдохновляющая идея. Незадолго до гражданской войны Помпея он велел построить возле Поццуоли пруд, который наполнил устрицами, и откармливал их специальной смесью и прокипяченным вином, доведенными до консистенции меда, – sapa et farre. Этот достойный римлянин обогатился, продавая устриц.

Апиций дал высокую оценку устрицам из Лукринского озера, из Бриндеса и Абидоса и тщательно изучил их питательные свойства. Он знал, как сохранить устрицы жирными, свежими и живыми в долгом утомительном путешествии, а великий Траян, благодаря исключительному вниманию со стороны бессмертного bon vivant[28], смог наслаждаться устрицами, посланными из Рима, во время долгой войны против парфян. Этот дар короля эпикурейцев господину мира был достоин и дарителя и получателя, но стал окончательным крахом щедрого Апиция.

Римские дамы разделяли вкус своих мужей и охотно ели лукринских устриц, вошедших в моду благодаря Сергиусу Орате, а когда их уставшие желудки отчаянно и мучительно начинали бороться с обжорством, этот деликатес вскоре одерживал легкую победу, возбуждая аппетит с новой силой. Однако средства защиты были не очень грозными. Иногда – немного простой теплой воды, чаще – сияющее перо от птицы Юноны ускоряло борьбу и без усилий даровало победу. Этот оригинальный метод очень любили полифаги и особенно почитал император Вителлий.

Высоко ценившиеся устрицы грекам поставлял мыс Пелорус. Их ели как самостоятельное блюдо, жареными, тушеными или вкусно приправленными алтеем, листьями щавеля и вместе с некоторыми видами рыбы.

Римлянам в итоге надоели устрицы с итальянского побережья и из Дарданелл. Инстинкт прожорливости заставил их предпочесть устриц из Атлантики, особенно с берегов Арморики, теперь называемой Бретанью. Город Бордо поставлял устриц на столы императоров, и это высочайшее признание – само по себе достаточная им похвала.

Нелишним будет отметить, что, стоило Авзонию воспеть эту живность в своих строках, она была забыта и не появлялась на столах знатных людей вплоть до XVII века. Да будут наши потомки более разборчивы, чем наши предки.

В Риме устриц подавали с приправой из перца и смирны, смешанных с яичными желтками, уксусом, гарумом, растительным маслом, вином и небольшим количеством меда. Их

хранили в герметически закрытом сосуде, запечатанном смолой, в уксусе.

> «Устрицы высокого качества обычно легко перевариваются, но не очень питательны, особенно когда их едят сырыми. Они – популярное средство для возбуждения аппетита, и это благодаря содержащейся в них приятно соленой воде. Некоторые упоминают о людях, которые могут съесть от пятнадцати до двадцати дюжин устриц без вреда здоровью. Но это не относится к приготовленным. Тогда они становятся твердыми, более жесткими и, как следствие, перевариваются труднее. Устрицы также едят маринованными в уксусе с нежными травами. В таком состоянии, укладывая слоями, без панциря, в маленькие бочки, их посылают в страны, находящиеся далеко от моря» (де Бленвилль).

Морской еж

Под этим названием объединены все животные, имеющие более или менее сферическую форму, чьи оболочки покрыты известковыми щетинками, из-за чего их сравнивают с ежами.

Греки считали, что вкусны отловленные при полной луне, и готовили их с уксусом, сладким прокипяченным вином, петрушкой и мятой. Часто вместо обычного уксуса использовали оксимель (медовый уксус).

Римляне также высоко ценили это блюдо. Они рекомендовали его людям с вялым аппетитом с одобрения врачей. Апиций предлагает нижеследующий рецепт приготовления морского ежа. Великий мастер говорит: «Достаньте новый сотейник, налейте в него немного растительного масла, гарума, сладкого вина, добавьте перца. Когда смесь начнет закипать, нафаршируйте морских ежей, затем готовьте на медленном огне. Обильно посыпьте перцем и подавайте».

Мидии

Два великих народа древности удостаивали мидии необычайно высокой похвалы и ели их на самых роскошных пирах. На свадебном застолье прекрасной Гебы Юпитер пожелал обитателям Олимпа обменять их небесную, но однообразную

амброзию на мидии. Эпихарм, который сообщает об этом факте, не упоминает, с каким соусом chef de cuisine (шеф-повар) богов подал мясо тех мидий. Таким образом, читателю придется удовлетвориться приправой, изобретенной простыми смертными, но которая кажется им отнюдь не плохой. Она состоит из смеси хорошо сочетающихся компонентов: перца, смирны, петрушки, мяты, семян тмина, меда, уксуса и гарума. Ею поливают вареные, широко открывшиеся мидии, и гости никак не могут насытиться этим блюдом, намного лучше перевариваемым и более питательным, чем устрицы.

Гребешок (двустворчатый моллюск)

Изнеженные обитатели Тарента, чертогов роскоши, наслаждались богатой жизнью и хвастали тем, что обладают самыми лучшими гребешками в Кампании, да и во всей империи. Непререкаемый авторитет этого города сластолюбцев в том, что касается вкусов, сделал этих морских обитателей удивительно модными. Римляне и все население Италии считали, что их вынуждают есть гребешков Тарента, приготовленных с устрицами, а в иных случаях – с мидиями.

Осталось упомянуть, что некоторые виды панцирных казались достойными славы, которую обрели среди древних.

Черепаха

Греки и латиняне с восхищением говорили об огромных размерах некоторых черепах, весь вид которых объединялся под общим названием testudo. В Индийском океане водились столь крупные, что панциря одной было достаточно, чтобы послужить крышей комфортабельного и элегантного коттеджа. Жители побережья Красного моря никогда не занимались постройкой шлюпок. Громадные панцири черепах освобождали их от трудов, обеспечивая небольшими очаровательными барками, которые легко скользили по воде. И наконец, на Ганге нашли черепаховые панцири, способные вместить не менее 20 амфор, или около 560 пинт[29].

Обитатели Пелопоннеса оказали черепахе честь, представив ее образ на своих монетах. Кровь этих животных исцеляла глазные болезни, а мясо пользовалось большим спросом и считалось отличной едой. Его нарезали на кусочки среднего размера и складывали в кастрюлю с перцем, рутой и зеленым

луком, истолченными в ступке. Поверх наливали мед, гарум, вино из изюма, обычное вино и немного растительного масла. В момент закипания для густоты добавляли муку.

Иногда черепаховое мясо варили и покрывали приправой, которую готовили по следующему рецепту: смешивали перец, смирну, петрушку, мяту и дикий майоран с яичными желтками, медом, гарумом, вином, прокипяченным вином и растительным маслом, добавляли горчицу и уксус.

Лангуст

Апиций искал отдохновения от своих кулинарных изысканий в Минтурни, Кампания, где сей великий мастер лакомился изысканными лангустами, чтобы поддерживать свой высокий вкус. Продуманный досуг гению только на пользу. Узнав, что в Африке можно добыть testacea огромных размеров, достойный римлянин немедленно прервал свое сладостное уединение и зафрахтовал судно. Эол одарил предприятие улыбкой, Нептун – своей защитой, и он благополучно прибыл к африканскому берегу. Не успел Апиций сойти на берег, как несколько рыбаков принесли ему лангустов.

Он их осмотрел, отверг и велел принести лучших. В ответ было сказано, что более крупных, чем те, что уже перед ним, добыть невозможно. Эти слова вызвали у Апиция презрительную улыбку, и он велел своему капитану плыть обратно, в Италию. Бесспорно, больше никогда кулинарный гений не раскрывался в столь надменном поступке.

Однако Плиний где-то упоминает некоего великолепного лангуста в 4 локтя длиной, что говорит об очень крупных размерах.

На столах римлян перед взором гостей часто представали вареные лангусты, перченые, в гарнире из спаржи и обычно политые соусом из меда, уксуса, вина, гарума, растительного масла и прокипяченного вина, к которому добавляли мелко нарезанный зеленый лук, перец, смирну, морковь, тмин и финики. Затем все это смешивали с горчицей.

Лобстер

Древние отдавали лобстеру дань справедливости и не изменяли своему пристрастию, основанному на его истинно ценных и безукоризненных качествах. Лобстера вскрывали

продольно и заполняли соусом, в состав которого входили и перец, и кориандр. Потом медленно готовили на рашпере, периодически поливая тем же соусом, которым пропитывалось мясо.

Речной рак

Греки необыкновенно любили речных раков, особенно выловленных в Александрии. Не меньше их ценили и в Риме, где ели вареными с тмином и приправленными перцем, смирной, петрушкой, сушеной мятой и большим количеством тмина. Все составляющие требовалось тщательно истолочь и смешать с медом, уксусом и гарумом, к которым иногда добавляли немного ароматизированной жидкости.

> «Раки могут храниться несколько дней, если не слишком тепло. Их кладут в корзины со свежей травой, например с крапивой, или в ведра, наполненные водой на три восьмых дюйма. Если воды было бы достаточно, чтобы покрыть их, то они бы погибли за несколько минут, поскольку большая потребность в воздухе не позволяет ракам жить в воде, если ее периодически не обновлять» (Боск).

Краб

Вам бы хотелось крабовых колбасок? Тогда отварите несколько крабов. Вам потребуется только мякоть. Смешайте ее с нардовым маслом, гарумом, перцем и яйцами. Придайте массе обычную форму колбасок, поместите их на печь или рашпер, и так вы получите вкусное, соблазнительное блюдо. В этом нас уверяет Апиций, а он был истинным знатоком!

Крабов также можно подавать целиком, вареными, с приправой из перца, тмина и руты, которые повар умело смешивает с гарумом, медом, растительным маслом и уксусом.

Предпочитаете фаршированных? Тогда заполните их искусно приготовленной смесью тмина, мяты, руты, смирны, кедровых орешков и перца, пропитанной гарумом, медом, уксусом и вином.

Лягушки

Древних не интересовали лягушки. Они оставили их на

свободе размножаться. В Абдере было такое огромное количество лягушек, что ее добрые жители уступили им свою родную землю и покинули насиженные места в поисках нового дома.

Сегодня в некоторых странах лягушатина популярна как приятная и полезная пища, а в других, в частности в Англии, ее с пренебрежением избегают. Но во Франции лягушек потребляют в большом количестве, особенно весной. Утверждают, что сельский житель из провинции Овернь по имени Симон заработал значительное состояние, откармливая лягушек в одном из пригородов.

> «В Германии едят разные части лягушек за исключением кожи и кишок. Во Франции довольствуются лишь задними лапками, которые размером своих мышц равноценны всей остальной тушке. Их приправляют вином, как и рыбу, подают с белым или коричневым соусом, жареными или вареными. Нежное и приготовленное должным образом, лягушачье мясо – самое изысканное блюдо» (Боск).

Прежде чем завершить эту главу, стоит упомянуть и об ужасающем морском обитателе, которого современный хороший вкус отвергает, и он не появляется на нашем столе, хотя подавался на стол древних. Это осьминог, которого высоко ценили в Греции и Италии, если он был пойман в определенное время года. Многочисленные, непомерные конечности осьминога простирались много дальше краев приготовленного для него блюда.

Этого монстра разрубали на куски и ели с соусом из перца, гарума и бензоина.

Несложно понять, что древние народы рано приучились ловить рыбу. Это занятие, несомненно, восходит корнями к первым векам цивилизации. Священные писания часто упоминают о рыбаках, рыболовных крючках и сетях. О них говорит Гомер, и поэт Гесиод, чье творчество расцвело за тридцать лет до Гомера, рассказывает о щите Геракла, изображавшем внимательного рыбака, готового набросить сеть на какую-то рыбу, преследуемую дельфином.

Египтяне также промышляли рыбной ловлей, доказательством чему служит приведенная ниже забавная история.

Когда Антоний пребывал в Египте, прекрасная Клеопатра стремилась развлечь его, каждый день изобретая новые удовольствия, но римский генерал, охваченный непреодолимой любовью к рыбалке, избегал общества многочисленных

придворных и одиноко и терпеливо проводил долгие часы на морском берегу или возле уединенного озера, в тщетном ожидании хотя бы самого маленького пескаря, забыв о тщетности и бесполезности такого времяпрепровождения. Царица пыталась найти решение проблемы. Она приказала ныряльщику погрузиться в воду и надеть рыбу на крючок удочки Антония, который, завидев шевеление, радостно выдернул ее из воды и снял с крючка *соленую сардину*. Тогда Клеопатра воскликнула: «Оставьте египтянам заниматься ловлей рыбы. Римлянам следует брать лишь королей, города и империи».

Жители Италии рыбачили так же, как мы делаем это сегодня, но римская роскошь, всегда склонная к необычайному изобилию и расточительности, выдумала те знаменитые пруды для разведения рыб, строить и содержать которые стоило огромных денег и которым Лукулл, Гортензий и Филипп, прозванные Цицероном Тритонами рыбных бассейнов, почти всецело посвятили свои заботы и состояния.

Сия причуда дошла до того, что пруды для рыбы стали строить на крышах домов. Более разумные личности довольствовались тем, что доставляли речную воду в свои столовые. Рыба плавала прямо под столом, и было необходимо лишь наклониться за ней и вынуть из воды за мгновение до того, как хотелось ее приготовить.

Эти дорогостоящие привычки подходили только самому богатому и наименее многочисленному классу римлян. Честный гражданин скромно обеспечивал себя рыбой с рынка, а та, что оставалась несъеденной в первый день, подвергалась очень простому процессу, который гарантировал ее сохранение: было необходимо всего лишь полить только что пожаренную рыбу кипящим уксусом.

Хорошо способствовал сохранению рыбы снег, которым ее обкладывали или просто устилали им дно ледника.

Глава 22
Повар

Автор редкого и очень любопытного труда, который в наше время ни у кого нет времени читать, воплотил в нем свой полный доброжелательности замысел примирить медицину и гастрономию. Это была благородная задумка, достойная истинного филантропа, которая, несомненно, продемонстрировала, что сложностей гораздо меньше, чем могут думать люди. В действительности в чем состоял вопрос? Надо было проверить, является ли кулинарная обработка ядом для пищи, которую нам дает природа, и упорно ослабить мнение о целебном действии диет, предписываемых докторами.

Кулинария веками подвергалась странным упрекам, всю серьезность которых мы даже не отваживаемся смягчить. И, однако, кулинарное искусство продолжало свое восхождение, свершались революции, и все обращалось в руины, но, вечно юное, оно становилось украшением каждой новой эры в истории цивилизации, почиталось и пережило их. Давайте говорить проще: человечество вменило в вину поварам все, в чем следовало винить свою собственную неумеренность. Ведь это, несомненно, легче, чем перестать фатально злоупотреблять удовольствиями и тем злом, что оно приносит. Существовала вопиющая несправедливость, о которой мы обязаны заявить не колеблясь. Это препятствие, которое необходимо преодолеть, чтобы установить мир и понимание между учениками Галена и последователями Апиция.

Чревоугодие никогда бы не взбунтовалось против кухни, если бы все полифаги получили от доброй Цереры дар, которым она наделила Пандарея, известного любителя поесть. Благодаря ему гурман мог проводить за столом дни и ночи, не испытывая ни малейших признаков несварения.

«Но, – скажете вы, – философ Сенека постоянно сражается, употребляя все действенное влияние своих речей, с теми опасными мужами, которые озабочены лишь насыщением своих желудков и которые закладывают основание для целого ряда болезней».

В ответ на это скажем, что Сенеке, педанту, следовало обрушить свои речи на единственного виновника – желудок (иногда он так и делал). Этот сварливый наставник Нерона, неизлечимо больной чахоткой, мог есть очень мало, отчего приходил в ярость. Но проклятия в адрес чрезмерно богатых

людей и невероятной роскоши, в которой жили римляне той эпохи, не стали помехой ни к обладанию огромным, неуклонно растущим состоянием, ни к содержанию, хорошему или плохому, нескольких тысяч рабов, ни к выставлению напоказ в своем дворце пяти сотен столов, всего пяти сотен, искусно сделанных руками ремесленников из дерева редчайших пород, одинаковых и украшенных драгоценными инкрустациями.

Как часто люди восторгались лакедемонянами и их законодателем, Ликургом! Так, Ликург безжалостно приказывал поститься бедным маленьким детишкам, если они выглядели крепкими и пухлыми. Странный творец законов странного народа, который так и не научился есть, тем не менее изобрел знаменитый «черный соус», jus nigrum, основой для коего служили кишки зайца. Поэтому верно, что кулинарное искусство всегда сохраняет некие неотъемлемые права, ставящие его выше самых ярых поборников умеренности.

Моралисты не перестают повторять, что Рим никогда бы не издал законов, регулирующих потребление предметов роскоши, не будь он развращен поварами из Афин и Сиракуз. Это не ошибка. Все распоряжения консулов осуждали и запрещали расточительность – словом, все разорительные расходы страстных и странных гастрофагов, в то же время почитая само кулинарное искусство, то есть искусную химию, что составляет, разлагает на составные части, сочетает и смешивает – кратко выражаясь, занимается приготовлением различных веществ, которые обжорство, изысканность, мода или роскошь могут поручить ей сотворить за несколько минут.

Зачем делать повара ответственным за экстравагантные вкусы и глупые прихоти его века? Разве в его компетенции перевоспитание человечества? И есть ли у него для этого средства или права?

Что с него спросить? Что можно спросить? То, что поможет точно понять особенности всего, что повар задействует, чтобы усовершенствовать и, при необходимости, корректировать специфические вкусы блюд, над которыми он трудится. Обладая истинным вкусом, оценить творение, продегустировать, соединить умение и ловкость руки и быстрый, всеобъемлющий взгляд со смелой, но глубоко осмысленной идеей разума, и прежде всего (что нельзя слишком часто повторять) разделить воззрения, привычки, нужды и даже капризы и гастрономическую эксцентричность тех, чье существование он делает краше. Он может не подчиняться им, но умеет догадываться и не просто догадываться, а предчувствовать.

Так сказать, используя оригинальное выражение Рабле, «вся

артиллерия», в которой повар может достичь вершин мастерства. Это итог и совокупность всего, что нам завещали великие, чьи наставления разбросаны тут и там в трудах по этике и философии (существуют многочисленные аналогии между питанием и искусством хорошо жить), но собраны с доскональной тщательностью и систематизированы со всем вниманием, которого они достойны. Мы надеемся, они послужат приятному и познавательному препровождению досуга любителей древности и кулинарной науки.

Человеческий род долго подчинялся той властной периодической необходимости, которую прозвали словом «голод». Когда он заявляет о себе, требования остры и жестоки. Это происходит прежде, чем кому бы то ни было придет в голову сформировать свод принципов с целью управлять ощущениями, придать им интенсивность и длительность, доставить нам самое волнующее и длительное удовольствие.

Первобытные народы, без сомнения, уступали своему природному обжорству. Они ели много, но питались плохо. Они еще не обладали знанием гастрономии и, соответственно, не имели поваров, в серьезном и полном понимании этого слова.

Герои Гомера готовили себе трапезы собственными руками, и какие трапезы! Божественный вкус! Они могли гордиться своими кулинарными талантами. Улисс превзошел всех других в искусстве разжигать огонь и накрывать на стол. Патрокл знал толк в вине, а Ахиллес мастерски обращался с вертелом.

Завоеватели Трои с большим блеском проявили себя в сражении, чем в шатре, служившем им кухней.

Наконец начала всходить звезда кулинарного искусства. Это произошло не внезапно. Его возникновению, как творчеству, предшествовала подготовка. Человеку был знаком только голод, теперь же мы знаем все о притягательности аппетита. Царь Сидона учился правильно питаться. Это Кадм, дед Бахуса, будущий основатель Фив, взял на себя обучение августейшей особы.

С тех пор у него было множество знаменитых последователей. А сколько славных имен не сохранилось в анналах кулинарного искусства!

Вероятно, когда-нибудь кто-нибудь опубликует хронологию выдающихся кулинаров. Тем временем нельзя упустить возможность отдать дань памяти нескольким замечательным людям, гений которых и сослуженную ими службу неблагодарные потомки слишком скоро забыли.

Фиброн стоял у колыбели кулинарного искусства в Греции. Он был преданным блюстителем его развития и сошел в могилу,

успев покорить своим мастерством сердце всей страны. Тимахид Родосский, очень известный кулинар и поэт, среди пара и жара, идущих от печи и вертела, создал эпопею, посвященную своему излюбленному занятию. Стихи, излучающие вдохновившее его священное пламя, разожгли кулинарные таланты учеников, среди которых Нумений, Гегемон и Метреас, и эти строки цитируют до сих пор.

Артемидор собрал и прокомментировал все употребительные кулинарные термины своего времени. Этому терпеливому создателю терминологии Греция обязана обладанием специфическим языком кулинарии, который подчиняется определенным незыблемым правилам.

Мифекус подарил нам «Сицилийского повара» – замечательное творение в виде множества утомительных и скучных подражаний.

И наконец появился Архистрат. Он был родом из Сиракуз и провел всю свою жизнь в глубоких размышлениях о функциях, силе, отклонениях и ресурсах желудка. Архистрат открыл законы, которые управляют этим органом, и представил миру свой великолепный трактат по гастрономии, бесценный шедевр, трудоемкое исследование, коего время лишило нас, как и полезных трудов его предтечей.

Нельзя не вспомнить имен прославленных теоретиков, которым кулинарное искусство обязано своим быстрым прогрессом. Филоксен из Леокадии посвятил себя сложному изучению дегустации и поставил ряд экспериментов, плохо оцененных его современниками. Так, находясь в общественных банях, он приучал свой рот и ладони к контакту с кипящей водой, чтобы быть в состоянии брать и проглатывать обжигающе горячие яства в тот самый момент, как их подали на стол. Он рекомендовал поварам подавать все очень горячим, чтобы только ему оказалось под силу прожевать и проглотить еду, в то время как остальные гости, менее натренированные, были вынуждены довольствоваться тем, что наблюдали за его действиями.

Пифилл изобрел антитермический футляр, закрывающий язык и защищавший от вредной для его ткани теплоты, но не сковывающий движения. Этот необычный «панцирь» не оценили, и история по своему недомыслию даже не донесла до нас его описания.

То было доброе время для Афин: обжоры уступили место эпикурейцам; голод перестал быть лишь ярко выраженным и острым ощущением и подвергся анализу и обсуждению. Кулинарное искусство обладало своими правилами, своими не похожими друг на друга адептами, своими профессионалами и

учениками. Великие мастера тщательно изучали аппетит – важную основу, на которой всегда будет основываться кулинарная экзегеза. Наконец, они создали точную классификацию в соответствии с тремя степенями его интенсивности, обнаруженными в результате наблюдений.

Сильный аппетит, говорили они, – тот, что ощущается во время поста. Он в большей степени рефлекторный и не брезгует никакими яствами, утрачивая свои резервы при виде самого непривлекательного рагу.

Вялый аппетит требует возбуждения. Его требуется чем-то соблазнить, оказать давление, раздразнить. Сначала ничто не способно расшевелить такой аппетит, но, отведав сочного блюда, он пробуждается, пылко оживает и способен творить чудеса. Именно такому аппетиту посвящена банально звучащая, но верная пословица: «Аппетит приходит во время еды».

Эклектический аппетит ничем не обязан природе. Он – дитя искусства. Счастлив, трижды счастлив умелый повар, коему он говорит: «Ты – родитель мой!» Но это творение столь трудно и столь редко! Оно – работа гения, но… послушайте! Несколько гостей, избранных среди эпикурейцев со стажем, рассаживаются вокруг стола, уставленного кулинарными подношениями, достойными лишь Бога пиров и небольшого числа его верноподданных. Их эклектический аппетит изучает, сравнивает, оценивает и наконец предается власти несравненных лакомств, из которых черпает новое вдохновение. Но увы! Удовольствие, как и боль, имеет свои пределы. Сил становится все меньше, и они иссякают. Взгляд утрачивает алчность, вкусовые ощущения делаются менее выраженными, язык теряет чувствительность, желудок ослабевает, и то, что прежде доставляло удовольствие, теперь утомляет и внушает отвращение. Именно тогда «повар превосходит себя», пытается дерзко отвлечь внимание, но нельзя идти на риск и делать это, если творческая личность не чувствует в себе достаточно сил для столь благородных попыток, но если чувствует, тогда это гений. По его повелению на алтаре, уже не привлекающем внимания, являются три-четыре блюда, чудеса науки и роскоши. При виде их просветляются взгляды, оживает желание, снова появляются улыбки, лицо кулинара сияет от великолепия всего этого, и гордо распрямляется его грудь. Он больше не узнает своих гостей. В его силах оказалось изменить их. Каждый выбирает, пробует, смакует. В молчании, во власти чуда. Возможно, аппетит и утомлен, но не пресыщен; искусный повар наконец наслаждается заслуженным триумфом.

В сей торжественный миг он получает, по обычаю древних, корону из цветов – прелестную и славную награду за свое пылкое

рвение и тяжелый труд. Более того, часто его новые блюда приветствуются более значительными доказательствами благодарности. В Греции лишь изобретатель имел право готовить их в течение целого года и извлекал из этого права всяческие почести и выгоду. Чтобы его кулинарные творения стали достоянием широкой публики, одному из коллег было необходимо превзойти мастера в их приготовлении.

В ту эпоху лучшими поварами признавались сицилийцы. Одним из самых прославленных был Тримальхион. Атеней рассказывает нам: когда этот кулинар не мог найти редкую и очень ценную рыбу, то очень хорошо знал, как имитировать форму и аромат, используя самую обычную, чем всегда ловко обманывал даже самых искушенных эпикурейцев. Это напоминает нам о некоем поваре Людовике XIV, который в Страстную пятницу подал королю обед, состоявший из мяса домашней птицы и красного мяса, которые в действительности были не чем иным, как овощами, приготовленными «для поста».

Римляне, унаследовавшие тягу к роскоши от жителей Азии и Греции, не воздвигли храм жадной Адефагии, богине вкусной еды и пирушек, в честь которой строили алтари на Сицилии, но считали невозможным не вознаграждать тех, кто знал, как расширить границы удовольствий, получаемых за столом, и щедрый сенатор платил своему шеф-повару как минимум 4 таланта, или более 800 фунтов в год.

Однако это едва ли идет в сравнение с великолепием Антония. Он дал в честь Клеопатры ужин, и царица так высоко оценила его изысканность, что ее возлюбленный тотчас же призвал повара и одарил того городом в награду за заслуги.

Как изменились времена! Сегодня мы относимся ко всему этому как к помпезной и странной расточительности. Это потому, что наша, в некотором смысле жалкая, эпоха оценивает древние времена исходя из своих узких представлений о порядке, дальновидности и экономии. Древние обогащали своих старших поваров. Они проматывали свои доходы на пиры, а потом заканчивали жизнь самоубийством. Мы приняли абсолютно отличный образ жизни. Но в то же время как далеки наши самые роскошные банкеты от самых скромных застолий Греции и Рима! Лукулл приказал подать Цицерону и Помпею немного холодных закусок, стоивших всего-то 1000 фунтов. И предполагалось, что есть их будут всего трое!

Император Клавдий обычно принимал за своим столом шестьсот гостей.

Вителлий не тратил на каждую из трапез менее 3200 фунтов, а состав его любимых блюд требовал, чтобы между Венецианским

заливом и проливом Кадис беспрестанно курсировали суда.

Надо признать, что повара той гастрономической эры должны были выполнять непрерывную и самую трудоемкую задачу. Что в таком случае было неестественного в том, чтобы бросить им несколько тысяч сестерциев из миллионов, которые хозяин транжирил на языки фламинго, печень скара и мозги павлина?

Мы понимаем, что цезари поощряли эту ужасающую гастрономическую мономанию. Тиберий заплатил более 3 тысяч фунтов автору диалога, в коем собеседниками являлись грибы, садовые славки, устрицы и дрозды.

Гальба завтракал до рассвета, и такой завтрак мог обогатить сотню семей. Элий Верус изобрел блюдо из пяти составных частей, состоявшее из бочка свиноматки, фазанов, павлинов, окорока и мяса дикого кабана. Гета настаивал на том, чтобы подавали столько блюд, сколько букв в алфавите, и чтобы каждое блюдо содержало ингредиенты, названия которых начинаются с той же самой буквы.

Эти причуды, которым повара были вынуждены повиноваться, продолжали изумлять мир до того момента, пока Рим, со своими богами, памятниками древней славы и не столь древней порочности, не рассыпался в прах, сокрушенный непобедимой мощью варварских орд, той таинственной и суровой кары, которую Божественное провидение приберегло в наказание за неслыханные преступления.

Но, как мы уже ранее отметили, кулинарное искусство всегда переживает революционные изменения и крушения империй. Современная Италия унаследовала то, что осталось от римской кулинарии, и благодаря ей сегодняшняя Европа познакомилась с радостями доброго застолья и очарованием веселых трапез.

В правление Людовика XII возникла компания производителей соусов, которая получила эксклюзивное право изготавливать соусы. Их установления (1394 года) сообщают нам, что знаменитый соус à la cameline, который они продавали, состоял из «корицы, имбиря, гвоздики, райского зерна, хлеба и уксуса отменного качества». Соус tence изготавливали из «самого лучшего миндаля, имбиря, вина и кислого сока незрелых фруктов». У Тайлевана, прославленного повара Карла V и Карла VI, кроме соуса cameline, мы находим l'eau bénite (святая вода) – соус для щуки, le saupiquet, le mostechan, le gelatine, la sauce a l'alose, au moût, молочно-чесночный, холодный, красный и зеленый соусы, соус Robert, Poitevine, à Madame rappée и à la dodine.

Платина, латинский автор XV века, говорит о других соусах, в состав которых, согласно пословице того времени, часто входил

сахар. Она гласит: «Соус сахаром не испортишь».

В Средние века домашнюю птицу, красное мясо и жареную в печи дичь никогда не ели без соуса или подливы, как и теперь. То же касается жаренной на сковороде рыбы. Для всех этих блюд и даже к разным частям туши животного изготавливали различные соусы. Повара в те времена старались завоевать себе репутацию, изобретая странные и нелепые соусы, единственным достоинством которых был удивительный состав и сложность изготовления. К примеру, требовалось «приготовить яйца на вертеле» или «пожарить в печи или на сковороде сливочное масло».

В некоторых самых обычных рагу мы признаем те, что так любили в Средние века наши предки: boeuf à la mode, à la persillade, au vinaigre et persil, le miroton de boeuf, veau percй de gros lard, fricassйe de poulet, blanquette de veau rôti. Но мы не готовим pot-pourri, в состав которого входят говядина, телятина, баранина, бекон и овощи, и galimafrée сорт fricassйe из птицы, приправленное вином, соком незрелых фруктов и специями, а для придания густоты сдобренный знаменитым соусом cameline.

Повара часто ставили на столы своих господ ragoûts и другие блюда, заимствованные из кухонь зарубежных народов. Они подавали немецкую похлебку, фламандский яичный пунш, яйца à la Florentine и куропаток à la Catalane. Им была известна olla – смесь овощей всех сортов, приготовленная с разными видами мяса, которой мы обязаны испанцам, а также рагу из домашней птицы под названием à la Chipolata, keneffes – шарики из хлебно-мясного фарша, к которым очень неравнодушны немцы, и плов – блюдо из баранины, птицы и риса, рецепт приготовления которого заимствовали у турок.

Искусство создавать блюда с многочисленным разнообразием соусов, в состав которых входит подливка из сока жаркого, перец, корица, чеснок, зеленый лук и мозги, густые супы, молочные похлебки и рагу, одержало истинный триумф на свадьбе короля Франции Карла VI. По сему случаю искусный повар накрыл огромный мраморный стол в королевском дворце сотнями блюд, приготовленных сотнями разных способов.

Хорошие врачи никогда не осуждали искусства кулинарии. Некоторые из их числа даже соблаговолили написать о нем свои трактаты.

Некий монашеский прислужник, движимый несдерживаемым порывом, желал умертвить не только себя, но и всех францисканцев в монастыре. Для этого он приготовил трапезу настолько плохую, насколько смог. Но община призвала его к ответу, и слуга был приговорен к пятидесяти ударам плетью.

Многие монахи хотели ужесточить наказание и увеличить число ударов до ста.

В Средние века повар в любом богатом доме, отдавая распоряжения, всегда усаживался в кресло с высокой спинкой. Он держал в руке деревянную ложку с длинной ручкой, которой, не покидая своего места, снимал пробу с различных блюд, готовившихся на печах и в кастрюлях, а также пользовался ею как орудием для наказания лентяев и обжор.

Кухня

Давайте вместе войдем в одну из тех просторных кухонь, где две тысячи лет назад стряпались чудесные ужины какого-нибудь богатого сенатора. Во всех направлениях передвигаются рабы, груженные мясом, дичью, морской рыбой, овощами, фруктами и теми дорогостоящими деликатесами, из которых в основном состоял десерт римлян. Рабы пришли с главных городских рынков, особенно посещали те, что были расположены у Тройных ворот, у Метасуданте, у пригородной дороги и Священного пути. Теперь каждый ставит свою корзину у ног управляющего, который осматривает содержимое и заносит в таблички, затем корзины с провизией, не требующей приготовления, но симметричного и красивого расположения, коим занимаются двое эолийских слуг, известных под названием structores (рабы, накрывающие на стол), помещаются в кладовую для продуктов, смежную со столовой.

Все носильщики подчиняются руководству пользующегося доверием слуги, которого называют obsonator. В его обязанности входит закупка необходимой провизии, и ему надлежит знать вкусы своего господина, а также каждого из гостей, чтобы не доставлять те продукты, которые им могут не понравиться.

Оставшееся съестное оказывается в проветриваемом просторном помещении, примыкающем к кухне, в задней части дома. Там, рассевшись вокруг стола, уставленного множеством деревянных фигурок, изображающих самых разных животных, несколько внимательных молодых людей под руководством опытного мастера практикуются в сложном искусстве разделывания дичи и домашней птицы под мелодичную музыку, в такт которой их умелые руки ускоряют или замедляют свои грациозные движения. На этой учебной репетиции глаза и уха, одинаково зачарованных, поочередно переходят от спокойных эмоций печального adagio к оживленному темпу быстрого allegro и от полного гармонии и спокойного andante – к пленительным и радостным звукам бешеного prestissimo.

В эту просторную лабораторию нас манят самые изысканные из ароматов. Шеф-повар, или archimagirus, усевшийся на возвышении, единым взглядом объемлет ряды кастрюль для варки крепкого бульона и каменные печи, очень похожие на те, которыми мы пользуемся сегодня и стоя у которых молчаливая толпа помощников, исполнителей его воли, усердно трудится и наблюдает за дорогими блюдами, коим предначертано стать роскошным ужином. Как генерал в момент сражения, неподвижно застыв на высоте, с которой он обозревает свою армию, шеф-повар торопит, отдает приказы, бранит рассеявшиеся батальоны, отсутствующий и, однако, вездесущий, заражает своим вдохновением воинственно настроенные массы и воодушевляя их горением собственной души, способствует победе, и та отвечает ему: «Узри меня!» У того, кто носит звание шеф-повара, тоже бывают мгновения триумфа. Возможно, вечером хозяин пира водрузит на его голову цветочный венец, драгоценную награду за талант и успех.

На некотором расстоянии от кулинарного деспота, с противоположной стороны, находится огромная железная жаровня. Под ней – тщательно подобранные дрова, и несчастный раб своим дыханием непрестанно раздувает пламя, которое отбрасывает кругом ослепительное сияние. *Лары*, гротескные фигурки, грубо вырезанные из камня, защищают это место. В декабре в жертву этим духам приносят петуха.

Некоторые ученые мужи полагают, что у греков и римлян не было дымоходов. Однако легко доказать обратное. Филоклео, персонаж комедии Аристофана «Осы», прячется в дымоходе. Раб, который слышит его, выкрикивает: «Что за шум там в дымовой трубе?» Филоклео, присутствие которого обнаружено, восклицает: «Я – дым и пытаюсь вырваться».

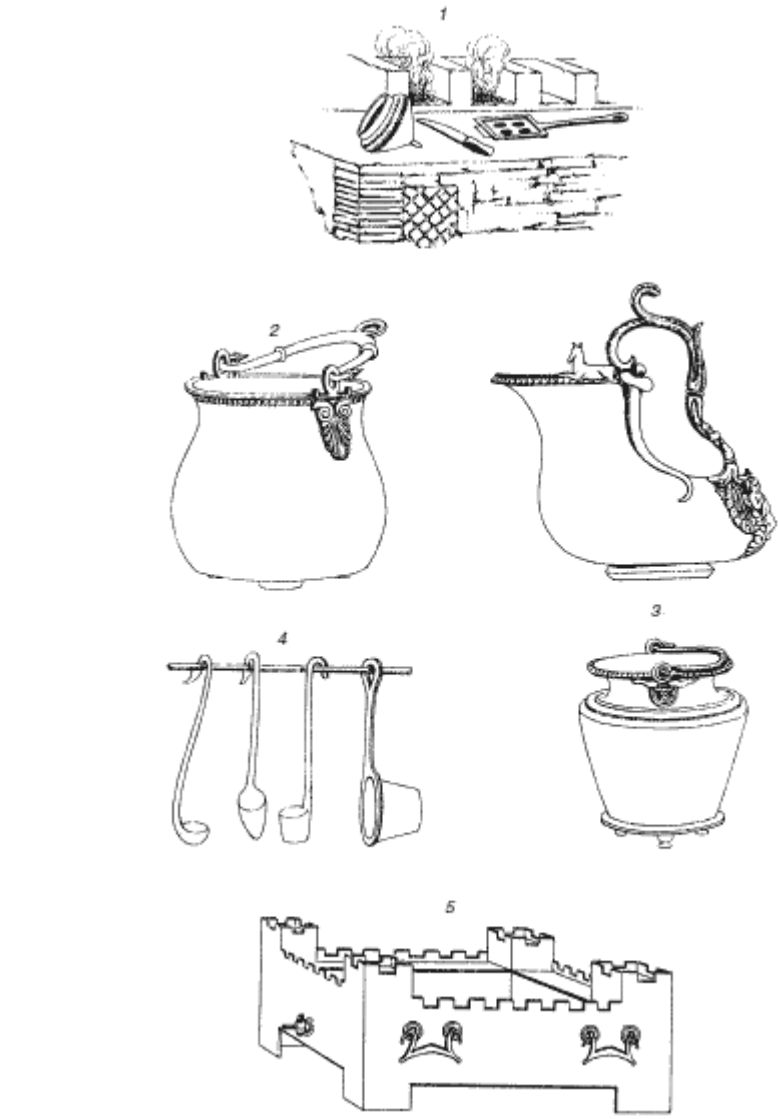
Аппиан, говорящий о проскрипции (объявлении вне закона и изгнании) триумвиров, утверждает, что несколько граждан ускользнуло сквозь печные трубы.

Эти два примера исключают надобность приводить больше подробных объяснений и цитат.

Помещенный на треножнике над очагом, большой медный котел обеспечивает горячей водой, которая требуется при кухонных работах. Рядом с ним – сковорода. Она служит для приготовления изысканных лепешек или рыбы.

Кулинарная лаборатория, в которую приглашен читатель, замечательно убрана множеством посуды и кухонных принадлежностей, во всех отношениях схожих с нашими собственными рашперами, дуршлагами, противнями и формами для выпечки пирогов. Эти предметы сделаны из относительно

толстой бронзы с великолепным серебряным покрытием. Очаровательные ракушки, изготовленные из того же металла, служат для формовки кондитерских изделий, которые потом аккуратно расставляют на полках печи или верхней части автепсы, своего рода кастрюли из коринфской меди, имеющей значительную ценность и выполненной с таким искусством, что содержимое готовится мгновенно и практически без огня. Этот простой и необыкновенный сосуд обладает двойным дном. Верхнее предназначено для приготовления легких лакомств, подаваемых на десерт, а огонь – ниже.

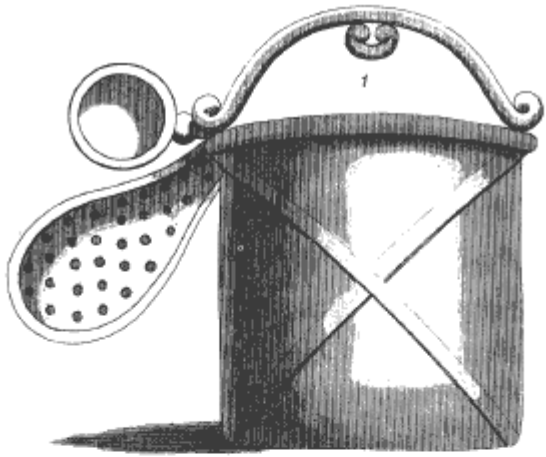


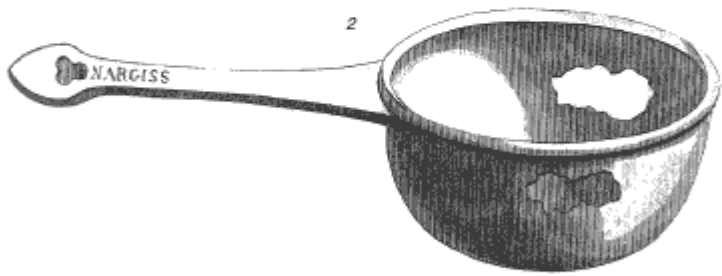
Остатки кухонных печей: 1 – кухонная печь; 2 – котелок с

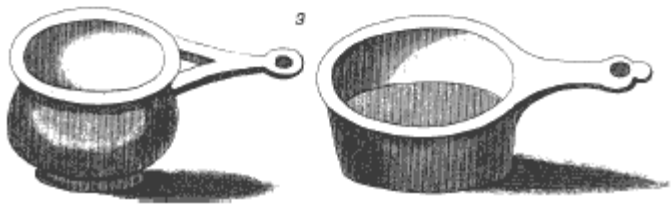
ручкой; 3 – то же; 4 – черпаки; 5 – жаровня

Диплома, или сосуд с двойным дном, который иногда путают с автепсой, ни в малейшей степени не напоминает последнюю. Так в древности называли сосуд, который мы зовем пароваркой. Древние часто прибегали к приготовлению пищи на водяной бане – этому мягкому и щадящему процессу, который упоминается в трактатах Апиция.

Эти медные паровые котлы, которые кипят над очагом, поддерживаемые треножниками, в точности похожи на те, что французы используют в наши дни. Иногда применяются и несколько отличные котлы, в которых закипание происходит раньше, чем в упомянутых прежде. Их накрывают крышками в форме купола, а большой полый цилиндр, зафиксированный внизу, ускоряет и поддерживает действие теплоты.





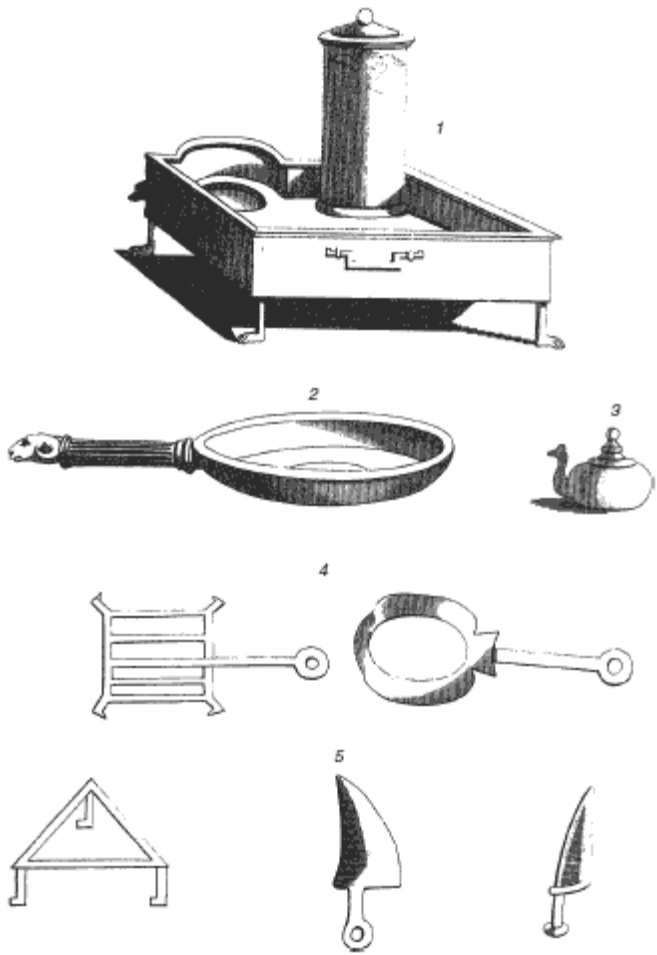


Котелки с ручками и разбитый сотейник

До нас дошло очень немногое из кухонной утвари древних. Однако они, должно быть, пользовались самыми разными сосудами и инструментами. У них были паровые котлы под названием caldarium, cacabus, cortina, adhenum; котлы для варки – lebes; сотейники – sartago; кастрюли – pultarium; дуршлаги с просверленными в них маленькими дырочками, которые Плиний называет colum, а более современные авторы – verna; ложки, по латыни – cochlear или cochleare; вилки и крюки, чтобы доставать мясо из котлов, которые звались creagra и fuscina; блюда носили названия lances, disci, patina, patella или catini и отличались от тарелок размером и иногда формой. 1 – котел с большим черпаком и прикрепленным к нему дуршлагом с маленькими

дырочками. Появился на колонне Траяна, как и сотейник Силена; 2 – разбитый сотейник, бронза; 3 – сотейник меньшего размера. Все три предмета кухонной утвари из кабинета М. Л'Аббе Шарле

Кастрюли, вокруг которых с деловым видом суетится толпа поваров, по большей части изготовлены из меди или керамики. Они относительно широкие и довольно глубокие, стоят на печах, и в них готовятся изысканные и сложные по составу блюда. Некоторые кастрюли сделаны из се ребра.



Кухонные принадлежности: 1 – паровой котел, сделанный из бронзы; нижняя часть заполнялась водой и закипала при помощи цилиндра, накрытого крышкой, в который помещали горящие угли. Зола выходила через отверстия, просверленные в днище, а в резервуаре имелся кран, через который выливалась вода; 2 – сковорода с рифленой ручкой, украшенной головой барана; 3 – чайник, напоминающий современный; 4 – рашпер и противень; 5

– треножник, секач и нож мясника

Раб, пользующийся особым доверием, занимается уходом за утварью. Стоя у буфета, он чистит и полирует огромное количество бронзовых блюд с подогревом, которые используются за столом, чтобы предотвратить остывание пищи. Говоря именно об этом полезном изобретении, философ Сенека утверждает: «Разборчивость в еде породила его, чтобы ни одно яство не остывало, чтобы все оставалось достаточно горячим и потакало самому избалованному вкусу. Кухня – слуга ужина». Каждая из этих изящных посудин поддерживается тремя гусями. Она примерно семи дюймов от верхней точки одной из птичьих голов и до противоположного края окружности. Подносы такого рода – в 15 линий[30] глубиной, а благодаря опорам они поднимаются примерно на 2 дюйма над поверхностью. Крылья трех гусей расправлены, и их фигуры заканчиваются воловьими копытами. Головы на гибких шеях, склоняющиеся на грудь, образуют изящные ручки. Эти подносы для подогрева, систематически появляющиеся на обеденном ложе, производят восхитительный эффект.

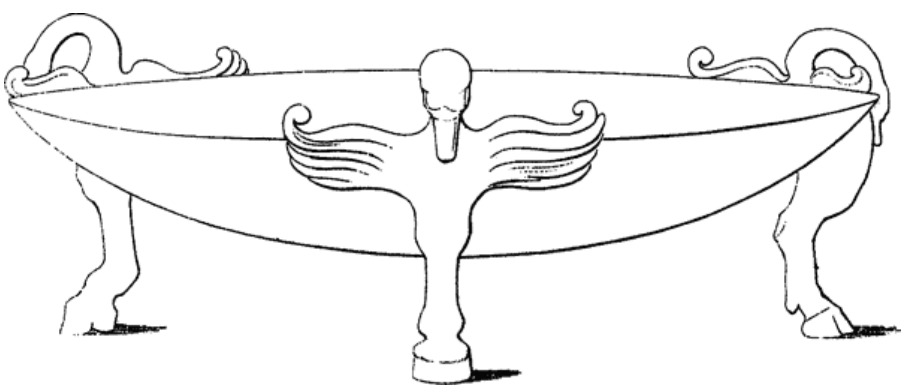
Массивные серебряные блюда занимают другую часть просторного буфета. Богатая семья не может обойтись без подобной роскоши. У Суллы было несколько весом 200 марок[31], а в Риме было изготовлено более пятисот, весивших столько же. Действительно, это был настоящий фурор, который впоследствии многократно усилился. Во времена императора Клавдия один из его рабов, по имени Друзиллан Круглый, обладал серебряным блюдом весом в 1000 марок. Оно ставилось посередине, в кольце из восьми меньших, весивших по 10 марок каждое. Все девять появлялись на столе с помощью механизма, который поддерживал их и расставлял на видном месте.

Patina (миска, мелкая кастрюлька) – великолепная посуда, в которой подается рагу и рыба. Catinus – огромная глиняная чаша у бедных, и серебряная – у богатых. Она служит особенно для жидких блюд и тех, что содержат большое количество соуса из сока жаркого, а также для похлебки.

Серебряные чашки и блюдца, такой же формы и размера, как те, которые мы используем для чаепития, имеют очень странное в нашем понимании предназначение. Из них пьют горячую воду. Они исполнены рельефно, со вкусом и изяществом, которыми нельзя не восхищаться.



Серебряная чаша



Кастрюля с подогревом

Римские ложки, довольно отличные от наших собственных, с одной стороны оканчиваются острием, чтобы извлекать моллюсков из панциря, а с другой – чашеобразные, с помощью которых едят яйца.

Несомненно, грекам были незнакомы вилки, поскольку Атеней утверждает, «что Пифилл – прозванный Привередливым – не довольствовался тем, что покрывал язык своего рода сеткой, дабы оценить вкус различных блюд, но очищал и протирал его рыбой. На руки он надевал нечто вроде перчаток, позволявших

есть пищу обжигающе горячей». Пользуйся он вилкой, эти предосторожности были бы не нужны.

Сие непременное дополнение к современному столу, возможно, не было обычным и в Риме, но тем не менее присутствовало в домах некоторых богатых семей. Ранее упомянутый нами раб держит в руке несколько вилок. Они примечательны своей изысканной красотой.

Копыта оленя на концах ручек и желобки, которыми они украшены, свидетельствуют о редком таланте ювелира. Вилки имеют длину 5 с половиной дюймов и всего два зубца.

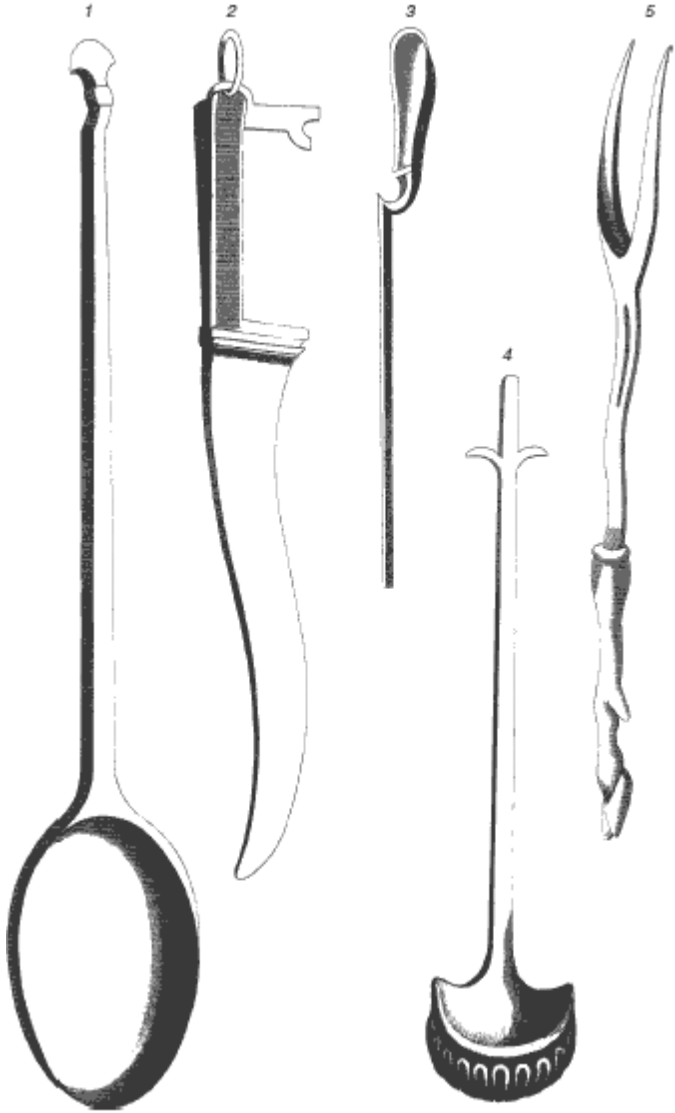
Другие слуги расставляют керамические кадки, предназначенные для охлаждения вина. Они также готовят питейные чаши и хрустальные графины. Один доливает уксус, досыпает соль и перец в маленькие сосуды, называемые acetabulum, уксусник или соусник. Таковых существует великое множество, самых разных на вид, необычайно изящных, бронзовых, серебряных и иногда золотых. Средний класс пользуется керамическими.

Столовые ножи – из ослепительной стали и очень остро отточены. На рукоятках – прихотливый орнамент, который, кажется, служил образцом для украшения тех ножей, что были в моде вплоть до начала XVII века и назывались китайскими.

Самое драгоценное блюдо прямо перед прибытием гостей устанавливается на абак, или поставец[32], который украшает столовую. Этот великолепный предмет мебели, о котором мы еще упомянем, появился в Риме в 187 году до н. э. Его также называли дельфийским.

Однако шеф-повар составил список, который содержит меню трапезы и который в Греции и Риме всегда предоставляли гостям. Он спускается со своего возвышения и отправляется окинуть воодушевляющим взглядом работу каждого из своих подчиненных. Ничто не минует его придирчивого взгляда, начиная от яиц павлина на первое и заканчивая мягким сыром, обычно подаваемым на третье. Кроме того, он детально осматривает печи, у которых распоряжаются те подчиненные ему повара, в чьих талантах он не уверен и кто принадлежит к числу эксцентричных художников, ежедневно толкущихся на форуме в ожидании, что явится кто-нибудь, чтобы востребовать их услуги. Его замечания, полные здравого смысла и определенности, свидетельствуют о глубоких знаниях и высокой квалификации. «Этот хорошо замешенный хлеб, – говорит он одному из поваров, – никогда не обретет необходимую легкость при выпечке. Муку следовало просеять сквозь испанское сито из льняной нити. Для хлебно-мясного паштета используй галльское

сито из конского волоса, а сделанное из папируса или египетского тростника – если мука более грубая». Приближаясь к молодому сицилийцу, мгновение спустя он восклицает: «Кузнечики требуют великой предосторожности! Жарь их, пока они приобретут слегка золотистый цвет». Затем, подходя к третьей печи, он показывает одному из своих любимых учеников, как искусно приправить превосходный соус из улиток (сию закуску римляне обожают) и по каким признакам отличить тех, что умело откормлены в специально отведенных местах от обычных садовых, годящихся в пищу лишь простым людям. Потом шеф-повар останавливается у сотейника, в котором подручный поджаривает до золотисто-коричневого цвета больших беловатых червей, коих разводят в дуплах деревьев и признают одним из самых изысканных блюд. «Их откармливали подогретой мукой, – говорит он, – и мясо их будет всего лишь мягким для зубов и пресным».



1 – римская серебряная ложка, найденная в Отоне, Франция. Марциал утверждает, что древние в основном использовали ложки, чтобы есть яйца и моллюсков; 2 – латунный нож из Геркуланума. Форма его рукоятки довольно неординарна, будучи слишком маленькой, но, возможно, имелось покрытие рогом, деревом или слоновой костью. Однако нож 13 дюймов длиной от кончика до кольца, за которое его подвешивали. Рукоятка – 3 дюймов длиной, а лезвие в самой широкой части – дюйм с четвертью. Несомненно, его использовали для жертвоприношений; 3 – разливная ложка или ложка для соли или яиц; 4 – разливной ковш или чаша на длинной ручке, обычно оканчивающейся крючком, которую использовали как черпак для

вина и других напитков из больших бочек; 5 – упомянутая в тексте вилка

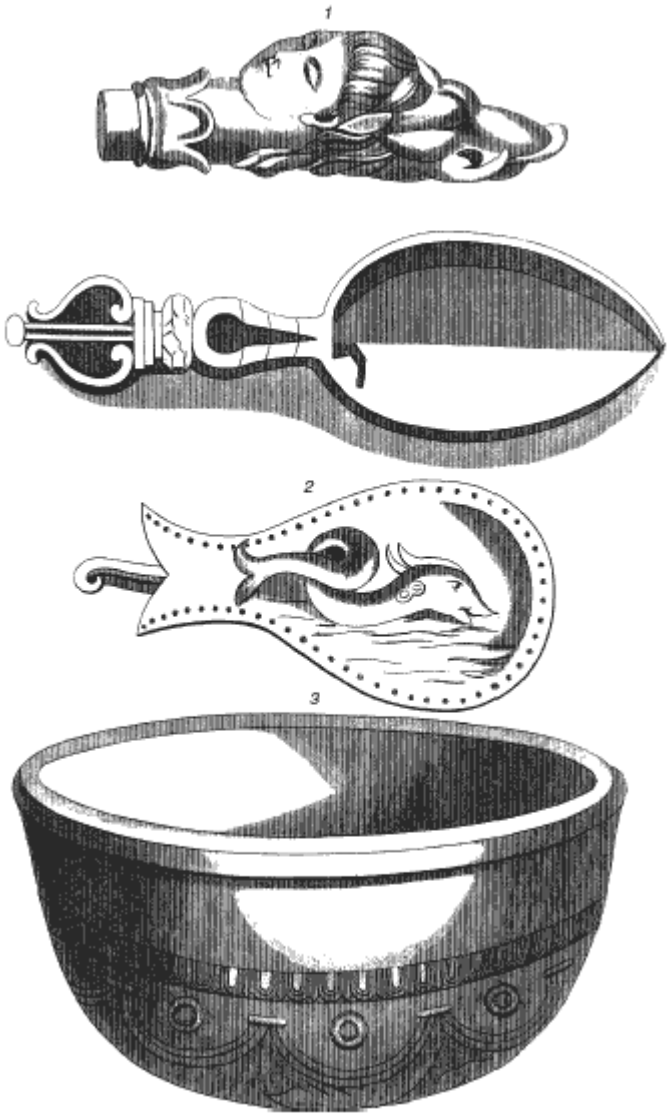
Мы не будем сопровождать великого мастера дальше. Его указания нам уже очень хорошо известны. Вдохновенный последователь Апиция, он воплощает в жизнь уроки великого гения, и мы всего лишь услышим от него предписания, которые уже успели ранее донести до нашего читателя.

Когда наступит момент подавать ужин, мы увидим шеф-повара, руководящего гастрономическим порядком битвы, от которой зависит успех дня.

В XIV веке столовые и кухни многочисленного парижского общества представляли любопытное зрелище: громадные медные котлы, полные похлебки и вареного мяса, и рашперы чудовищных размеров поставили на четыре колеса и накрыли широкими жаровнями. Вся кухонная утварь была внушительной величины.

Глава 23
Приправы

Царства растений и животных обеспечивают нас обильной и полезной пищей, аромат которой гастрономические причуды непрестанно модифицируют с помощью самых разных веществ, называемых приправами. Кроме того, на совершенном знании этих ингредиентов, способе использования и умении смешивать их друг с другом основывается мастерство повара. Труда, обычаев и своего рода вкусовых привычек, которые приобретаются очень легко, будет достаточно для тех, кто довольствуется тем, чего достиг в профессии, для тех, кто тщательно сохраняет робкие традиции прошлого и рассматривает прогресс как разрушение и разорение, а приносящую добрые плоды дерзость вдохновения – как странную и фатальную новую идею.



1 – рукоятка римского серебряного ножа; 2 – римские ложки из серебра; 3 – очень глубокое блюдо из металла, либо для соусов, либо для каких-то других жидкостей

Ересь и даже схизма (простите за такие слова) должны быть дозволены в кулинарии, если они получают одобрение знатоков és-banquets – единственных судей, компетентных в таких делах. Именно к искусству, которое практиковал Апиций, кажется наиболее применимой знаменитая строка Вольтера: «Хорошо все то, что не наводит скуку».

Так не бойтесь придумывать новое и что-то менять, прилежные ученики прославленного римлянина. Лишь соразмеряйте свои силы, сознание своего гения и непогрешимый

вкус некоторых избранных гостей. Создавайте для своих приправ неслыханные сочетания, странность которых будет изумлять и поражать, а вкус – покорит и заглушит критику, и приятная проба вызовет чувственное удовольствие.

Изучите, как заставить членов ареопага есть: невинный соблазн обеспечит ваш триумф.

Не относитесь к римским рецептам с излишним пренебрежением. Хотя внушительный список может вызвать у читателя улыбку и, вероятно, насмешку – у повара, под остывшей золой печей Апиция, которую может вновь разжечь дыхание, покоится великая и плодовитая идея и, в то же время, оживают некоторые из тех кулинарных чудес канувшей в Лету цивилизации, передавшей свое наследие современному веку, столь нетерпеливо ожидающему будущего и столь любопытному к прошлому.

Два финикийца – чьи имена никогда не упоминались забывчивыми потомками – Селех и Мизор научили человеческий род искусству улучшать вкус еды, смешивая ее с некоторым количеством соли. Таково происхождение науки о приправах.

Соль

Моисеев закон предписывал евреям смешивать соль с любой пищей, предназначенной для принесения в жертву. Это предписание достаточно свидетельствует об использовании этой специи в эпоху, в которую светские авторы вторгаются со всех сторон со своей неопределенностью и которую великий иудейский законодатель единственно освещает незыблемым лучом своего чистого света.

В Асфальтовом озере[33] – изобилие соли. Ее посылали даже в Рим, а Гален признавал самой осушающей и стимулирующей пищеварение из всех известных.

Греки включили соль в список того, что следует посвятить богам. И именно в этом смысле Гомер наделяет соль эпитетом «божественная». Языческое суеверие, некоторые следы которого можно все еще заметить в XIX веке, грозило великими несчастьями тому, кто просыплет соль, и полагалось знаком неучтивости забыть поставить на стол солонки или осмелиться отойти ко сну, не убрав их. Этот странный предрассудок был распространен у греков и римлян. Эти народы никогда не забывали освятить свою трапезу, наполнив солонки рядом с сосудом, в котором они приносили в дар богам первую порцию мяса и фруктов.

Некоторые народы, и среди них – нумидийцы, не знали соли, а в большей части стран, где ее было в изобилии, из алчности почти неизменно облагали огромным налогом, и ее использование оказывалось не слишком практичным.

Жители Троады долгое время без затрат обеспечивали себя солью из Трагасы. Царь Лисимах однажды придумал взимать пошлину за каждую предназначенную на вывоз меру. Но, что поразительно, едва был опубликован царский указ, обнаружили, что все соляные источники практически осушены и запасов вряд ли хватит, чтобы приправить немного рагу. Лисимах осмыслил значение этого чуда и отменил налог. Соль появилась снова.

В эпоху императорского Рима каждый был волен свободно продавать соль, а ее цена стала чрезвычайно высокой. Республиканское правительство отняло это право у частных продавцов, и с той поры обычные люди легко обеспечивали себя требуемым количеством соли, которую они охотно ели с хлебом.

Анк Марций был первым римлянином, организовавшим добычу соли возле Остии, ближе к устью Тибра. Впоследствии ее стали добывать не только в Риме, но и в провинциях. Заводы были двух видов: общественные и частные. Первые принадлежали республике и составляли часть собственности императора. К соляным работам приговаривали преступников и правонарушителей, и обычно теми, на кого налагали это наказание, были женщины.

Анк Марций также стал первым, кто обложил соль налогом. Его отменили после изгнания царей, но впоследствии установили снова.

Вплоть до XIV века соль была предметом торговли, доступной каждому во Франции. Филипп Длинный и Филипп Валуа первыми утвердили на продажу соли кратковременный налог. Но после судьбоносной битвы при Пуатье, в которой Иоанн был пленен, его сын Карл, чтобы уплатить выкуп за отца-монарха, решил среди прочих чрезвычайных мер прибегнуть к установлению налога на соль. Это оказалось неплохой идеей, и с тех пор от нее больше никогда не отказывались.

Для приправ блюд используется четыре вида соли. Их получают либо выпариванием морской воды, либо из озер и соляных маршей, а также из соленосных источников в недрах земли, где соль спрессована в массы. Специфический вкус соли хорошо известен. Она растворяется в воде и легко впитывает влагу. Говоря научным языком, это вещество – хлорид натрия.

Рассол

Рассолом называли воду, в которой растворили осадочную морскую или озерную соль. В Риме он подавался на стол к мясу точно так же, как мы подаем соль в солонках. Римляне погружали в соляной раствор любую рыбу или мясо, которые хотели сохранить.

Крепкий, muria dura, – это вода, настолько насыщенная осадочной солью, что в ней ничего более не может раствориться. В нем омывали оливки.

Самым популярным был рассол из Антиба, Турия и Далмации. Он готовился с кровью тунца и соком этой рыбы, смешивался с гарумом, который делал его более жидким и менее дорогим.

В конце трапезы гостям часто предлагали загадку. В награду счастливчику, сумевшему ее отгадать, подавали изысканное блюдо, а остальных заставляли добавить в свои напитки muria и проглотить полную чашу, не переводя дыхания.

Соль, полезная для пищеварения

Римляне ели чрезвычайно много. Апиций, который был осведомлен об этом лучше, чем кто-либо другой, придумал, какие принять меры против тех несчастных случаев, которым его соотечественники подвергали себя ежедневно, и предложил им некую смесь. Несомненно, сегодня, исходя из привычной нам умеренности, мы сочтем ее бесполезной, но любопытные не пожалеют, если узнают о ней в этих заметках по гастрофагии древних. Возьмите фунт обычной соли, выпарите и измельчите в порошок, смешайте с 3 унциями белого перца, 2 унциями имбиря, унцией аммония, полутора унциями тимьяна, таким же количеством семян сельдерея, 3 унциями дикого майорана, полутора унциями семян рукколы, 3 унциями черного перца, полутора унциями расторопши, 2 унциями иссопа, 2 унциями нардового масла, 2 унциями петрушки и 2 унциями анисового семени.

После слишком обильного обеда примите небольшое количество этой соли, и желудок окажет немедленное сопротивление самому неминуемому несварению.

Гарум

Когда мы прочитали все, что было написано древними об этой знаменитой приправе, то, несмотря на неясности и

постоянные противоречия авторов, убедились, что сегодня гарум больше не изготавливают не из-за невозможности отыскать рецепт греков и римлян, а исключительно потому, что этот довольно странный рассол не обладает для нас той же привлекательностью, какой обладал для них. Однако давайте изучим авторитетные мнения.

Греки называли креветку garos, а римляне – garus. Поэтому можно предположить, что основу гарума изначально составляли креветки, если бы Плиний не позаботился проинформировать нас об этом факте. Впоследствии гарум готовили из разной рыбы, но название не менялось и напоминало о происхождении приправы.

Итак, они вымачивали кишки рыб в воде, насыщенной солью до тех пор, пока не проявлялись признаки разложения. Затем добавляли петрушку и уксус.

Часто получали и густой гарум, оставляя внутренности и другие части, которые обычно выбрасывали, растворяться в соли.

Во времена Плиния предпочитали макрель, используя либо ее жабры и кишки, либо кровь, но только если рыбу только что выловили из воды и она была еще жива. Таким образом получали драгоценную жидкость. Кропотливый труд, необходимый для ее изготовления, делал ее столь дорогостоящей, что 8 пинт стоило не меньше 15–20 фунтов.

Этот гарум становился особенно ценным, если был привезен из Испании. Тогда он назывался «гарумом союзников» – garum sociorum, поскольку его поставлял народ, состоявший в союзе с Римом, или, возможно, это намек на «группу обжор», некое римское братство чревоугодников, которое широко использовало этот гарум.

Кровь и внутренности тунца, смешанные в сосуде с солью, также служили для приготовления изысканного гарума. По истечении двух месяцев в посудине проделывали отверстие, и из него вытекала сочная приправа.

Этот рассол приобрел наилучшее качество и непомерную стоимость, когда его начали изготавливать из печени анчоусов, вымоченной в уксусе с перцем, солью, петрушкой, чесноком, белым вином и нежными травами. Но Апиций с первой попытки достиг наивысшего совершенства, потакавшего вкусам самых сластолюбивых обжор, изобретя гарум из печени барабульки. То, что мы уже рассказывали об этой рыбе, позволит читателю оценить всю ценность нового изобретения.

Любители, более экономные, довольствовались маленькими рыбками, обитавшими среди скал, от которых использовались только кишки или которых бросали целиком в сосуд с большим количеством соли. Его выставляли на солнце, а смесь подолгу и

часто перемешивали. Когда от тепла происходило брожение и в сосуде оставалось лишь что-то вроде мягкой массы, практически жидкой, подставлялась корзина из ивовых прутьев, в которую мог проникнуть только гарум. Густоту (осадок, оставшийся на дне сосуда) называли alec[34].

Также широко применяли следующий метод: макрель или маленькую рыбу помещали в небольшой сосуд с большим количеством соли, хорошо перемешивали и потом смесь оставляли на всю ночь. На следующий день ее перекладывали в глиняный горшок, который, не накрывая, оставляли на солнце. По истечении двух или трех месяцев его герметично закрывали, предварительно добавив старого вина в количестве равном одной трети смеси.

Когда хотели получить гарум, не ожидая столь долгое время, брали тщательно отфильтрованный и такой насыщенный солью рассол, что на его поверхности плавало яйцо, и вместе с рыбой помещали в новую кастрюлю; добавляли дикий майоран и все кипятили на медленном, слабом огне, пока рыба полностью не растворится. Затем доливали вино, уваренное до двух третей, и гарум оставляли остывать. Жидкость фильтровали несколько раз, до тех пор пока она не становилась совсем прозрачной, и наконец помещали в открытый сосуд.

Обычно для приготовления гарума использовалась рыба, но иногда применяли мясо некоторых животных. Однако оно подвергалось тем же процессам, о которых мы уже упоминали.

Вот какой была сия чудесная приправа, составлявшая главное удовольствие древних, которую воспевали поэты и в «сочинении» которой ранее упражнялся мэтр Франсуа Рабле. Читатель, конечно, отметит, что главные элементы гарума были практически неизменны: рыба, соль и достижение разложения в большей или меньшей степени. Но вероятно кто-то воскликнет: «Должно быть, это отвратительно!» Возможно, но тогда никто никогда бы и не подумал лакомиться этой жидкостью. Ее никогда не употребляли самостоятельно, а лишь в качестве приправы для множества блюд, чтобы улучшить их вкус.

Также надо заметить, что искусный повар всегда заботился о том, чтобы подкорректировать состав гарума перед подачей на стол с помощью различных ингредиентов, таких как перец, уксус, фалернское вино, вода и растительное масло, в зависимости от того, с чем предполагалось его использовать или какой степенью крепости ему следовало обладать. Следовательно, существовало разнообразие приправ на основе гарума: сладких, острых, смешанных с водой, вином, уксусом и многими другими веществами, которые изменяли или корректировали едкий

привкус исходного продукта, хотя ни на йоту не лишали его качеств, обретенных в результате брожения.

Из разных цитат, составляющих эту главу, следует, что рецепты для приготовления гарума можно получить намного легче, чем думают сегодня. Не все могут сойтись во мнении относительно вида рыбы, обычно использовавшейся древними для получения этой жидкости, хотя все трудности устранимы, если допустить, что в какие-то времена выбирали макрель или тунца, а в другие – пескаря и маленькие сардины, иногда даже барабульку, несмотря на ее редкость и цену. Но очевидно, что гарум готовился либо растворением и растапливанием этих рыб в собственном рассоле, целиком или только кишок или печени, для достижения чего было необходимо лишь выставить на солнце сосуд, либо маленькую рыбу просто выкладывали на блюдо с уксусом и петрушкой, помещали на угли и некоторое время помешивали, если намеревались использовать приправу немедленно.

Читая этот труд, нельзя не заметить, что гарум очень часто применяет Апиций. Он добавляет его в каждый соус, но никогда не пользуется приправой, не смешанной с другими ингредиентами, никогда не подает как самостоятельное блюдо. Этот прославленный кулинар оставил нам в наследство рецепт гарума, полезного для пищеварения. Вот он: смешайте немного меда, пол-унции перца, 3 скрупула шалота, 6 скрупулов кардамона, 1 скрупул нардового масла и 6 скрупул мяты; к смеси добавьте уксус, а затем влейте в нее немного гарума.

Hypotrimma (гипотримма, или салатный соус) – приправа, способствующая пищеварению, созданная тем же мастером, также достойна нашего внимания. Тщательно перемешайте немного перца, бензоина, мяты, кедровых орешков, изюма и фиников с молодым (несоленым) сыром, уксусом, растительным маслом, медом и вином, наполовину уваренным кипячением. К смеси добавьте гарум.

Moretaria – одна из разновидностей гипотриммы. Это смесь мяты, руты, кориандра, фенхеля в свежем виде с бензоином, перцем, медом и уксусом, к которой добавляется гарум.

Какое бы мнение ни сформировалось у нашего читателя о столь часто упоминаемом гаруме, который современники то превозносили, то презирали, самые привередливые люди, определенно, безумно его любили и во времена Плиния ценили столь высоко, что по стоимости его можно было сравнить лишь с самыми дорогими духами.

«В наши дни эта знаменитая приправа забыта в

Италии, но по-прежнему используется в Турции. Владельцы гостиниц в Константинополе хранят в гаруме приготовленную рыбу, которую не употребили в течение дня» (Боск).

Мед

Что может быть слаще меда? Что может быть чище и питательнее? Он – молоко старцев, которое продлевает их годы, а когда они сходят в могилу, служит для бальзамирования.

Языческая древность приписала честь открытия этого полезного продукта афинянину Аристею, который научил людей есть мед. Эта ценная служба отметила его знаком благородства, и он был назван потомком Бахуса или Аполлона.

Нет необходимости говорить, что на Востоке мед знали задолго до расцвета Афин. О нем упоминается в первой книге священных писаний.

Говорят, что Испания обязана знакомством с этой изысканной пищей Горгору, повелителю куретов, который взял с собой немного меда, когда совершил путешествие в эту страну. Впоследствии на Апеннинском полуострове это лакомство появилось на столах Рима и всей Италии.

Наиболее высоко мед ценили греки. Они использовали его в выпечке и в приготовлении рагу. Философ Пифагор не ел с хлебом ничего, кроме меда, и, поскольку дожил до 90 лет, рекомендовал своим ученикам следовать той же диете. Они извлекли пользу из совета мудреца и почувствовали себя гораздо лучше.

Пчел, ульи и медовые соты находились под покровительством великодушной богини. Ее звали Меллона. В каждый новогодний день с благодарным почтением ей в жертву приносили мед.

Теофраст различал три вида меда: тот, что пчелы добывают из цветов, тот, что доносит воздух, и, наконец, мед из тростника. Нам абсолютно ясно, что он имеет в виду мед, манну и сахар.

Вергилий считал, что на цветах выпадает нежная роса и тотчас же становится добычей пчел, которую они помещают в соты. Плиний допустил ту же милую ошибку, и даже сам Гален разделил ее.

Древние требовали подавать мед в начале трапезы. Его использовали вместо сахара в приготовлении консервов и некоторых напитков, которые впоследствии привлекут наше внимание. Они предпочитали мед Аттики и настаивали на том, чтобы он был густым, прозрачным, зернистым, свежим и

ароматным, с неким остро ощутимым вкусом. Доктора приписывали ему очень ценные полезные свойства.

Мед служил основой чудесной приправы Апиция, которую мы представляем прилежному изучению современных кулинаров. В сосуд из желтой меди с 2 пинтами вина положите 15 фунтов меда. Нагрейте на очень слабом огне, размешайте, а когда поднимется, долейте вина. Дайте смеси подняться трижды, затем уберите с огня и на следующий день снимите образовавшийся верхний слой. Потом добавьте 4 унции молотого перца, 3 скрупула камеди, драхму[35] нардового масла, драхму шафрана и 5 драхм сушеных фиников, предварительно размягченных в вине. Вылейте на все ингредиенты 18 пинт легкого вина.

Oxyporon – другая приправа, основным ингредиентом которой является мед, была в большой моде две тысячи лет назад. Для ее приготовления смешивались 2 унции семян тмина, 1 унция имбиря, 1 унция зеленой руты и 6 скрупулов пищевой селитры с унцией перца и 12 скрупулами отменных фиников. Затем в смесь вливалось 9 унций меда.

Иногда довольствовались вымачиванием семян тмина в уксусе, которые оставляли высыхать и потом толкли. Истолченные добавляли в мед.

> «Самый ценный мед – белый, зернистый, с ароматным запахом. Это мед из французских провинций Нарбонна и Гатине или Бретани. По своим свойствам мед сродни сахару. Он часто применяется в домашнем хозяйстве, в медицине и в качестве слабительного. Мед входит в число лекарственных средств как нейтрализующее или наполнитель» (Dictio. Encycl).

Сахар

Теофраст, первый из древних, кто говорит о сахаре и ставит его в один ряд с медом. Диоскорид также называет сахар «медом из тростника» и прибавляет, что этот тростник произрастает в Индии или в Счастливой Аравии[36], а приятное вещество, содержащееся в нем, имеет некоторое сходство с солью. Плиний называет сахар так же. Согласно именно этому натуралисту, сахар – сорт меда, которым наполнен тростник, и употребляется он только в медицине.

Таково было мнение и многих других древних авторов, один из которых, Павел Эгинет, называет сахар индийской солью.

Сахарный тростник родом из Ост-Индии. Китайцы постигли

искусство культивировать его в самые отдаленные времена. В истории египтян, финикийцев и иудеев об этом растении нет никаких упоминаний. Первыми о нем заговорили греческие врачи.

Лишь в 1471 году некий венецианец открыл способ очищения коричневого сахара и изготовления сахара-рафинада. Благодаря этому открытию он заработал громадное состояние.

Хорошо очищенный сахарный тростник, освобожденный от всех примесей, белый, твердый, без запаха, растворим в воде и имеет мягкий, приятный вкус. Его удельная масса составляет 1,6065; он используется как приправа во множестве блюд, в приготовлении сиропов, консервировании фруктов и т. п.

Корица

Во времена Теофраста говорили, что коричное дерево растет в тихих темных долинах, день и ночь охраняемых страшными змеями. Некоторые личности, вдохновленные надеждой поживиться и беспечно относившиеся к собственной жизни, рисковали собирать драгоценную кору. Когда везение позволяло им избежать бдительно стерегущих деревья рептилий, часть своей добычи они посвящали солнцу, и лучезарное светило немедля поглощало ее в доказательство того, что приняло жертвоприношение.

Другие, считавшие эту сказку о корице слишком уж драматичной, использовали как отговорку то, что растение, из которого ее получают, растет лишь высоко в горах, куда путь человеку заказан. Но, к счастью, некоторые птицы, и среди прочих феникс, большие любители ароматических веществ, делают гнезда на его маленьких ветвях. Эти гнезда забирают и, таким образом, хорош ли год или плох, без особых хлопот добывают достаточное количество корицы. Плиний различает два вида корицы: белую и черную. Оба были привезены в Рим из Эфиопии в годы правления Веспасиана.

80 лет спустя (164 н. э.) Гален сообщает, что корица по-прежнему очень большая редкость в Италии и что ею обладают лишь императоры и даже хранят среди диковин, собирать которые и хранить в своих дворцах для них удовольствие.

Тот же автор считает, что столь драгоценная и необычная корица – отличное стимулирующее средство и прекрасно способствует пищеварению.

Мы можем добавить, что в Европе она стала известна после частых морских путешествий португальцев в Индию.

Однако в 1163 году аббат монастыря Святого Жиля в Лангедоке, желая испросить милости у короля Людовика Молодого, счел, что нет лучшего средства убедить его удовлетворить прошение, чем послать монарху небольшой запас корицы.

Наши праотцы (в Средние века) ставили на свои столы соусы из корицы, мускатного ореха, горчицы и чеснока, холодные соусы, соусы из петрушки и уксуса, горячие соусы, жгучие соусы, бюргерский соус, а также вишневый, сливовый, тутовый, виноградный, розовый и цветочный. Они все подавались с жареным мясом.

Корица используется в медицине для лечения диареи, некоторых видов лихорадки и т. д. Корица из Китая намного плотнее, более темного цвета и обладает более сильным ароматом. Из нее получают эфирное масло, которое хранят в бутылях со сплющенными боками, запечатанных гербовой печатью правительства, и продают по очень высокой цене.

Гвоздика

Древним было очень мало известно о гвоздике. Теофраст, Диоскорид и Гален не говорят о ней.

Плиний рассказывает, что ее привозили в Рим и она очень похожа на зерна перца, но чуть более вытянутой формы, что гвоздику можно найти только в Индии, в лесу, посвященном богам, и что ее используют в изготовлении духов.

После завоевания Индии португальцами гвоздика распространилась по всей Европе.

Она содержит значительное количество ароматического эфирного масла, густого, коричневого и очень тяжелого, которому и обязана своими душистыми свойствами и острым, жгучим вкусом. Гвоздику употребляют как приправу или лекарство.

Перец

Два величайших города древности умели ценить перец и широко использовали его в своих кулинарных творениях. Различали два вида: круглый и тонкий продолговатый.

Диоскорид и Плиний описывают кустарник, на котором можно видеть стручки, наполненные семенами перца. Согласно первому из этих авторов, они напоминают просо, а согласно

второму – маленькие бобы.

Наши читатели, несомненно, помнят важность, которую приписывает перцу в своих рецептах Апиций, этот сведущий и искусный архимагирус.

Кислый сок (сок незрелых фруктов)

Кислый сок, употребление которого известно издревле, применялся больше в фармацевтических препаратах, нежели в приправах. Гален приписывает ему освежающие свойства и очень советует в определенных случаях.

Этот сок получают из сорта винограда, очень едкого на вкус, который никогда не созревает полностью. Сок используется в медицине и кулинарии в качестве вяжущего средства. Он не подходит для изготовления вина, но из него получается очень приятный сироп.

Уксус

Большинство древних народов использовали уксус. На Востоке жнецы вымачивали в нем свой хлеб, чтобы освежить. Греки ценили уксус из Книда, Сфетта, Клеона и, более всего, из Египта, который заслужил репутацию лучшего и среди римлян, смягчавших его едкость смешением с неким сладким веществом.

В кладовых хозяев мира всегда были большие запасы уксуса, как и всяких, уже испытанных, приправ.

Эта страсть (поскольку, определенно, сие доходило до страсти) легко объяснима восхитительными качествами, которые они приписывали пикантной, едкой жидкости. Полагали, что она обладает вяжущим действием, благоприятствует пищеварению, противожелчная, освежающая и противоцинготная. Смешанная с водой, она была напитком солдат, благодаря которому они мужественно преодолевали резкую смену времен года и различных климатов в своих походах на Европу, Африку и Азию.

Греки и римляне высоко ценили свои маринады и соленья, в состав которых входили цветы, травы, коренья и овощи, хранившиеся в уксусе, в цилиндрических сосудах с широкими горлышками в течение долгого времени. Их готовили с величайшей тщательностью. Овощи часто вымачивали в растительном масле, рассоле и уксусе, которым они напитывались капля за каплей. С мясом, нарезанным на очень маленькие кусочки, поступали таким же образом.

Уксус, имевший непомерную цену, получали из некоторых драгоценных вин, и эта цена возрастала еще больше из-за общеизвестной алчности старших лакеев в богатых домах. Однако мы сомневаемся, составила ли какая-то из этих достойных персон такой счет, на какой отважился некий французский сеньор в правление Людовика XIII. Говорят, что герцог де ля Мейлере, великий магистр артиллерии Франции, представил министру счет, в котором фигурировала цифра 1 миллион 300 тысяч франков (52 тысячи фунтов) за уксус для охлаждения пушек! Сумма выглядела слишком большой, но де ля Мейлере был близким родственником Ришелье, и счет прошел, не будучи оспоренным.

Трюфель

На обеде, куда пригласили Буффона, должны были подать индейку, начиненную трюфелями. За несколько минут до того, как сесть за стол, пожилая дама поинтересовалась у прославленного натуралиста, где растет трюфель. «У ваших ног, мадам». Женщина не поняла ответа, но затем последовало объяснение: «У подножия грабов»[37]. Комплимент показался ей лестным. Ближе к концу обеда кто-то задал известному автору тот же вопрос, и тот, забыв, что рядом с ним сидит эта дама, невинно произнес: «Он растет у подножия старых грабов». Женщина случайно услышала эти слова и больше не считала его любезным.

Тем не менее Буффон был прав. Именно у грабовых деревьев Лампсака, Акарниды, Алопекомезы и Элиды были обнаружены знаменитые трюфели, слава которых распространилась повсюду и из-за которых Италия завидовала Греции.

Трюфель! Излюбленное сокровище, что земля, как и драгоценные металлы, таит в своих недрах и, кажется, нехотя уступает терпеливым в поисках кулинарам. В трудах по гастрономии не сказано, в какую памятную эпоху этот изысканный клубенек впервые поразил человека своим вкусом, но бытует сомнительное утверждение, что некое отвратительное животное (свинья), влекомая удивительным обжорством, обнаружила существование этой жемчужины банкетов.

Плиний склонялся к тому, чтобы причислить трюфель к самым изумительным чудесам. Он воображал, что видел его рождение, рост без корней, без боковых корешков, без единого капилляра, по которому могут передаваться питательные вещества. По этой причине он верил, что, посеянное ударами молний в осеннюю грозу, это дитя грома росло, как минералы, в

непосредственной близости от себе подобных, и в связи с этим упоминал историю о Ларции Лицинии, правителе Испании, который, с жадностью надкусив трюфель, сломал зуб о римский динарий, оказавшийся внутри по чистой случайности.

Греки были очень высокого мнения об изысканном виде трюфелей, гладких снаружи и красных изнутри, которые находили прямо под поверхностью земли и которые не проявляли ни малейших признаков вегетации.

Другой вид также пользовался популярностью у любителей. Возможно, благодаря своей редкости. Он родом из Африки и называется киренаика: белый снаружи, с великолепным ароматом и изумительным вкусом.

Афиняне, просвещенные ценители всякого рода достоинств, с благодарностью приняли рагу с трюфелями, изобретенное Черипсом. Этот кулинарный гений недолго наслаждался своей славой. Преждевременная смерть унесла его прочь от печей, почестей и богатства, но благодарность греков не ушла вместе с ним в могилу. Его сыновья стали гражданами Афин, и имя их отца, которому повезло больше, чем Христофору Колумбу, осталось навсегда связанным с его блестящим открытием.

Доктора в те времена никак не могли прийти к согласию в вопросе полезности или вреда трюфелей. Филоксен, чье мнение разделяло множество сторонников, утверждал: следует есть большое количество трюфелей, приготовленных на углях и вкусно приправленных сочным соусом. Однако рекомендовалось выбирать их с самым пристальным вниманием, поскольку некоторые, как известно, были так же опасны, как ядовитые грибы.

Римляне, как и греки, обожали трюфели. Апиций предлагает следующий способ их приготовления: после того как сварите трюфели в воде, нанижите на тонкую палку и мгновение подержите над огнем; затем приправьте растительным маслом, небольшим количеством мясной подливы, добавьте немного сахарного корня (поручейника), вина, перца и меда в соответствующих пропорциях; когда соус закипит, загустите и подавайте.

Прославленный эпикуреец также готовил трюфели с перцем, бензоином, кориандром и рутой, к которым прибавлял немного меда, растительного масла и подливки из сока жаркого.

Платина, достойный всяческого уважения, настаивает на том, чтобы трюфели в первую очередь промывали в вине, а потом готовили на углях и подавали горячими, посыпав солью и перцем.

Ниже мы приводим состав сиропа из трюфелей по рецепту

древней арабской медицины. Мы считаем, что он малоизвестен, и не удивились бы, если бы однажды он обрел заслуженную славу. Сироп готовился из трюфелей, мелиссы лекарственной и кникуса, которые кипятили в воде с сахаром. К каждому фунту этого лечебного отвара добавлялся 1 скрупул воды, дистиллированной из меда, и полунции дистиллята какого-нибудь спиртного, скажем вина. Все ароматизировалось мускусом и небольшим количеством розовой воды. При слабости прописывалось 2 унции этого сиропа в горячем виде.

Сальмазий, который очень много знал о языке греков, но очень мало – о кулинарии, утверждает, что древним были известны два разных вида трюфелей: один – похожий на наш, а другой – африканский, о коем мы уже упоминали, белый снаружи и размером с айву. Лев Африканский говорит, что арабы готовят эти трюфели в молоке и считают их изумительными. В связи с этим Сальмазий протестует против безвкусности этого блюда или неосведомленности Льва Африканского и немедленно с видом триумфатора указывает на прославленного Авиценну, который сообщает, что, после того как трюфели почищены и нарезаны на маленькие кусочки, они готовятся в воде с солью, а потом подаются с растительным маслом, бензоином и специями. Сальмазий подчеркивает, что у трюфелей Авиценны нет вкуса, кроме того, что им придает соус, и он не прощает тех бедных арабов, что дерзнули приготовить их как-то иначе.

Если бы сей умный эллинист изучил этот аппетитный клубенек с той же тщательностью, с какой восхвалял авторов истории Августа, то узнал бы, что особый аромат, который отличает трюфель, полностью сохраняется в самой скрупулезно приготовленной приправе, как если бы его ели самостоятельно, без всяких добавок.

Апиций не так близок к литературе, как Сальмазий, но, несомненно, в высшей степени одарен тем духом божественной силы, который создает великих поваров и блестящих поэтов. В таком уподоблении нет ничего удивительного, стоит только вспомнить, что гений есть не что иное, как дар творить. Кто завещал в наследство потомкам плоды трудов более изысканные, чем создали Архистрат и Апиций?

Давайте послушаем, как последний советует сохранять трюфели. Вы должны проявить осторожность и не допустить их контакта с водой, то есть следует держать их сухими. Трюфели помещают раздельно в сосуды, накрытые железными или деревянными опилками. Каждый сосуд герметично закрывается гипсом и хранится в темном прохладном месте.

Трюфель – замечательное растение, которое без стебля, корня

и волокон растет само по себе, изолированно, поглощая питательные соки в недрах земли. Он имеет более или менее правильную округлую форму, поверхность – гладкая или бугорчатая, цвет – темно-коричневый снаружи и коричневый, серый или белый изнутри. Его ткань сформирована из сочлененных нитей, между которыми находятся сферические полости, а внутри расположены репродуктивные органы, маленькие коричневые сферы, называемые truffinelles. Трюфели произрастают на глубине 5–6 дюймов в крайне песчаных почвах юго-запада Франции, Пьемонте и т. д. Способ их вегетации и репродукции неизвестен. Отыскивать трюфели обучают собак. Их также находят свиньи и хряки, которые очень любят ими лакомиться. Трюфели едят приготовленными на углях или в вине и воде. Они хранятся в растительном масле, которое быстро пропитывается их ароматом.

Трюфелями начиняют домашнюю птицу, а также с ними готовят гусиную печень, пироги и вареную свинину, не говоря о многочисленных рагу. Говорят, они обладают возбуждающими свойствами.

Грибы

Агриппина, жаждущая сохранить престол для своего достойного сына, Нерона, отправилась к известной отравительнице и добыла ядовитый препарат, действию которого не могли противостоять самые мощные антидоты. Правительница незаметно добавила эту ужасную отраву в замечательный гриб-сморчок, который Клавдий должен был съесть за ужином. Несчастный император умер, как того и желала его милая спутница, которая, конечно, долгое время оставалась безутешной и причислила убитого ею мужа к богам. Нерон унаследовал трон, и каждый раз, когда к его столу подавались эти грибы, верный памяти своего отчима, он остроумно называл блюдо из них «пищей богов».

С ядовитым действием грибов также связывают смерть императора Тиберия, папы Климента VII, короля Франции Карла VI и многих других важных персон, которые либо почти не знали хороших поваров, либо сморчков. Невзирая на эти трагические события, у древних грибы всегда сохраняли свою высокую позицию среди самых безобидных растений, используемых в кулинарии, а их довольно сомнительная репутация не воспрепятствовала тому, чтобы и в наше время они занимали в рационе то же место, что и в прошлом на

гастрономических réunions Афин и Рима.

Эта «роскошная отрава», как называет грибы философ Сенека, которая заставляет есть ее снова и снова, даже в отсутствие голода, была любима богатыми обитателями Рима и всей Италии. Чревоугодники, не заботившиеся о завтрашнем дне, предпочитали шампиньоны, которые они с наслаждением поглощали, предварительно полив острым соусом, чей вкус затем нейтрализовали различными напитками со льдом.

Верно, что это блюдо, достойное богов, часто навлекало жестокое наказание на тех, кто уступал неодолимому соблазну отведать его, но какой смертный мог думать о муках от некоего яда, когда ему повезло познакомиться с boleti или грибами редчайшего вида, которые едва ли можно было купить за ту же цену, что и прекрасную тогу, и которые обещали несколько ложек невыразимого, почти эфемерного удовольствия? Кроме того, разве наслаждение не обладает более пикантным очарованием, чем связанная с ним опасность? Древние говорят, что большинство грибов очень опасно, но, возможно, слепая судьба приберегла для нас некоторые виды, которые таковыми не являются. Подстраховавшись этим благоразумным мнением, они приказали поварам тушить грибы и приправлять их винным уксусом, медовым и медом.

Однако люди рассудительные, которых еще можно было отыскать, полностью воздерживались от употребления этого растения или прибегали к методу, рекомендованному Никандром, то есть они часто поливали ствол фигового дерева после того, как возле него удобряли землю. Этот философ уверяет нас, что таким способом мы можем вырастить полезные для здоровья грибы.

Те из наших читателей, у кого есть фиговые деревья, смогут высказать свое мнение о достоинствах метода Никандра.

Чтобы получить семена большинства грибов, требуется лишь выставить их, свежие, на стекло; вскоре поверхность стекла покроется ими. Также получают семена, встряхивая в воде достаточно выросшие грибы. Вода, таким образом насыщенная семенами, используется для полива грядок, посредством чего земля становится более плодородной.

Считалось, что растущих в природных условиях грибов недостаточно, и вследствие этого искусство выращивать их круглый год на грядках было необходимостью. Оно требовало смешивать конский навоз с перегноем и плесенью, которые помещались в слой земли на полтора фута в глубину и ширину. На этих грядках высевали семена грибов, и некая болотная плесень пропитывала их. Затем сверху все покрывалось

неиспользованным навозом и обильно поливалось.

«По истечении нескольких дней на грядках начинают расти грибы и продолжают появляться до самой зимы» (Боск).

Глава 24
Выпечка

Искусство кондитера состоит в приготовлении изысканного и вкусного теста всех видов и форм, в умении благоразумно сдобрить его в нужном количестве мясом, сливочным маслом, сахаром, консервированными фруктами и т. д. Кондитерское дело – самая важная отрасль кулинарной науки. Его задача – неустанно соблазнять не только вкус, но и взор, возводя изящные монументы, лакомые крепости, соблазнительные бастионы, которые, будучи атакованы со всех сторон, разрушаются, крошатся и более не представляют собой ничего, кроме славных и эфемерных руин, как и любая другая работа рук человеческих. Все преходяще: будь то храмы, колонны, пирамиды или пироги.

Сие завораживающее искусство стало известно древним народам, как только их интеллектуальное развитие позволило им познать некую гастрономическую истину, через долгое время превратившуюся в тривиальную аксиому, которую мы с трудом отважимся напомнить читателю: «Люди едят, лишь чтобы жить, когда не понимают, как жить, чтобы есть».

Восточным народам искусство приготовления выпечки было знакомо в очень древние времена. Египтяне подавали на свои столы множество разных сортов лепешек, иудеям было известно по крайней мере три вида: один – замешенные на растительном масле, другой – жаренные в растительном масле, а третий – всего лишь натертые растительным маслом.

Просвещенное обжорство греков и римлян вдохновляло их на множество более или менее оригинальных сочетаний и имело целью оживить угасающий или только подвергнутый такому риску от сильного переедания аппетит.

Некоторые из кондитерских изделий показались бы нам и сегодня очень приятными, а другие мы вряд ли сочли бы достойными эпикурейцев Рима и Афин. Однако давайте не будем торопиться порицать великих мастеров. У них, несомненно, имелись веские причины любить то, чем современный вкус может пренебрегать, и то, что нам теперь не нравится. В свою очередь они могли счесть отвратительными какие-то из наших самых популярных блюд. Возможно, Апиций состроил бы странную гримасу при виде квашеной капусты, олья подрида (мясо тушеное с овощами) или сливового пудинга огромных размеров.

Вафельные трубочки, легкое лакомство для тех, у кого слабый желудок, представляли собой тонкие листы теста из муки и меда,

которые сворачивались в спираль, как только попадали в духовку. Их ели смоченными в прокипяченном вине. Люди со вкусом фриттерам (фрукты, овощи, рыба или мясо, мелко порезанные и обжаренные в жидком тесте) предпочитали вафельные трубочки – смелому сочетанию муки, замешенной с вином, приправленной перцем, а затем соединенной с молоком и, наконец, небольшим количеством жира или растительного масла.

Некоторые повара использовали муку только самого высокого качества, смешанную с растительным маслом. Другие долго замешивали кунжутную муку с медом и растительным маслом, а потом тесто жарили на сковороде. Несомненно, самые разные фриттеры были очень популярны у простого народа, поскольку Цицерон говорит о них с глубочайшим презрением.

Иудеи, не такие лакомки, как красноречивый оратор, приносили немного этого теста в жертву богу. Его рецепт содержит Левит: самую лучшую муку увлажняли растительным маслом и готовили на сковороде.

Женщины и дети, сия хрупкая основа общества, всегда обожали сладости и изысканные пирожные. Кондитеры Аттики готовили для них несколько превосходных сортов выпечки. Иногда это была всего лишь сладкая смесь меда и молока, иногда – меда, кунжутной муки и сыра или растительного масла. Часто легким и ароматным тестом покрывали вкусные фрукты. Запеченные в тесте яблоки пользовались в Афинах большим успехом.

Рим завладел этими драгоценными рецептами и завоевал Грецию, покоренный ею. Слава позволила ему диктовать законы надменному врагу и навязать ему свою кулинарию.

Древним был знаком и имбирный пряник. Ему обязан своей известностью остров Родос. Пряник подслащивали медом, которым Родос обеспечивал всю Европу. Греки называли это лакомство melitates и с удовольствием ели в конце трапезы.

В этом кратком обзоре сладостей древних не стоит забывать и о мудрено составленной, изысканной смеси, теперь известной под обозначением нуга, которую греки готовили из сушеных ягод смородины и миндаля и которая нисколько не утратила своей привлекательности и популярности спустя многие века.

Mustaceum – свадебный пирог из муки с виноградным суслом и салом, испеченный на лавровых листьях, – не удостоился занять столь высокое положение, и, однако, этот сельский пирог из сладкого вина и муки, символ изобилия и счастья, всегда подавали гостям на свадебном пиру, а новобрачные посылали кусок каждому из своих отсутствовавших родителей или друзей, которые, в свою очередь, поздравляли их и желали счастья.

Современная цивилизация с равным пренебрежением отвергла пирожное с сыром и медом, savillum, которое всегда с наслаждением ели сластолюбивые жители Рима, отправляясь на свои виллы, чтобы отдохнуть от непомерных излишеств и усталости, причиненной неумеренностью. Это питательное и приятное блюдо не требовало большого искусства в приготовлении. Смешивались полфунта муки и 2 с половиной фунта сыра. Затем добавляли 3 унции меда и одно яйцо. Когда смесь была хорошо взбита, ее помещали в глиняную посуду, натертую растительным маслом, которую сверху накрывали крышкой от формы для выпечки тарта (сорт пирога). За процессом приготовления тщательно следили. Готовый пирог смазывали медом и посыпали толченым маком. Его всегда подавали в той же посуде, в которой готовили, и ели ложками.

Мы уже упоминали artocreas, нечто вроде мелко нарубленного мяса, смешанного с хлебом. Это блюдо Рим позаимствовал у Греции вместе с его оригинальным названием. Пирог, который одобрила современная кулинария, дошел до наших дней с несколькими незначительными модификациями и лишенный своего звучного эллинского названия. Римские императоры по большей части правили плохо, но зато ели хорошо. В ту невозвратно ушедшую гастрономическую эру к ужину цезаря было приковано внимание двора, города, более того – всей империи. Покоренный Римом мир поставлял для пира все до мелочей, а правящая рука иногда снисходила до того, чтобы подписать распоряжения. То и дело даже монарх окунался в глубокие раздумья о кулинарии и, поразмыслив долгое время, диктовал своему архимагирусу рецепт нового блюда, которому любезные сенаторы на следующий день воздавали восторженные похвалы и высказывали искреннее восхищение. Так, император Верус, изобретатель пирога, с трудом избежал обожествления, которого сочли достойным его гения. Правда в том, без каких-либо преувеличений и лести, что пирог был превосходным и никогда еще не придумывали более удачного сочетания, более изысканной комбинации разных сортов мяса и самой лучшей муки. Если кто-то достаточно любопытен и желает отведать сего императорского блюда, пусть приготовит сочную смесь из свиного бочка, фазана, павлина, охлажденного окорока и филе дикого вепря; пусть выложит эту смесь в толстостенную форму на искусно выпеченную основу из теста и сможет наброситься на царское кушанье, когда в процессе кропотливого и неторопливого приготовления оно начнет излучать аромат хотя и чуть подгоревший, тем не менее приятный.

А вот более скромный рецепт, но он не претендует на

императорское происхождение. Однако он пользовался большой популярностью благодаря Катону, поскольку мудрый Катон часто погружался в изучение кулинарной науки, за что достоин великого уважения. Итак, мы рекомендуем читателю либум (у Катона так называется пирог из тертого сыра, пшеничной муки, яиц и масла), изобретенный философом, который делится способом его приготовления.

Он говорит: «Растолките 2 фунта сыра, смешайте с фунтом ржаной муки или, дабы сделать его легче, всыпьте всего полфунта пшеничной и добавьте одно яйцо. Все размешайте и замесите тесто, придайте ему форму лепешки, которую поместите на листья и выпекайте в посуде для тарта на горячей плите под очагом». Около двадцати веков назад либум очень ценили. Нельзя считать его совершенно недостойным и нашего внимания, и в честь Катона мы снова вспоминаем о нем. Мы не можем не восстановить репутацию и одного из самых известных древних пирогов под названием placenta, которым так восхищался род человеческий и которым даже удавалось усмирить гнев богов. Знаменитые авторы удостоили его своих компетентных похвал, а уже процитированный нами прославленный геопоник с величайшей любезностью описывает способ приготовления такого важного кушанья.

> «На одну сторону положите 2 фунта ржаной муки, которая послужит для изготовления основы и на которую вы уложите печенья из рассыпчатого теста. На другую – 4 фунта пшеничной муки и 2 фунта полбы (зерен хорошей пшеницы, очищенных от шелухи и истолченных; чтобы сделать их белее, добавьте особый вид мела, который добывается между Неаполем и Поццуоли). Последнюю обязательно замочите в воде и, когда она как следует вымокнет, бросьте в квашню и хорошо разомните руками. Затем смешайте с ней 4 фунта пшеничной муки, чтобы сделать из массы печенья или сухие марципаны. Это тесто надо месить в корзине, а когда подсохнет, сформовать каждый марципан в отдельности. Как только они обретут требуемую форму, натрите их со всех сторон кусочком ткани, смоченной растительным маслом. То же проделайте и с основой пирога перед тем, как положить на нее марципаны. Во время этих приготовлений разогрейте плиту под очагом до очень горячего состояния, так же как и посуду для выпечки тарта, в которой вы намереваетесь испечь пирог. Затем покройте 14 фунтов сыра из овечьего молока 2

фунтами пока неиспользованной ржаной муки. Сыр должен быть очень свежим и предварительно трижды вымоченным в воде. Можно медленно отжать его руками и, когда совсем просохнет, растереть до получения однородной массы. Возьмите сито для просеивания муки и протрите через него сыр прежде, чем смешаете его с ржаной мукой. Потом добавьте 4 с половиной фунта хорошего меда, как следует перемешайте, положите основу пирога с готовым бортиком на квадратную доску размером в 1 фут, покрытую лавровыми листьями, смазанными растительным маслом, и создайте свою плаценту. Сначала покройте основу слоем марципанов, которые разместите один за другим, а сверху выложите немного сыра, смешанного с медом. Итак, вы распределили марципаны на поверхности основы, и плита умеренно горячая. Поставьте на нее пирог, накрытый разогретой формой для тарта, и расстелите под ней и вокруг нее угли. Готовить пирог надо очень медленно, а как только снимите с плиты, требуется смазать его медом».

Огромное желание сообщить читателю о некоторых способах изготовления древней выпечки, возможно, убедит его снисходительно принять довольно расплывчатый рецепт достойного Катона. Следующий – намного точнее и связан с лакомым globi, маленькими шариками, которые едят на десерт.

Смешайте сыр и пшеницу-полбу и из смеси приготовьте шарики: один за другим или по два зараз опустите в кипящее масло. Постоянно помешивайте ложкой, выньте, смажьте медом и подавайте, предварительно немного обсыпав маком.

Каждый признает, что все эти кондитерские изделия хуже, чем простая и изысканная выпечка, которой лакомились обитатели Пицена (область в Средней Италии, к югу от маршей Анконы). Они замачивали в воде немного полбы и оставляли на девять дней. На десятый день замешивали тесто и готовили круглые плоские пироги, помещая их в печь в легко бьющихся керамических формах для выпечки. Перед подачей изделия сначала размягчали в молоке и меде.

Апиций также готовил очень изысканные globi из крошек хлеба наилучшего качества. Он оставлял шарики пропитываться в молоке, а вынимая из кипящего масла, слегка покрывал медом.

В заключение приведем три рецепта повара-любителя в надежде, что они покажутся достойными его гения.

«Смешайте кедровые орешки, перец, мед, руту и

прокипяченное вино. Вылейте на смесь хорошо взбитые яйца. Готовьте смесь на медленном огне и подавайте, предварительно смазав медом».

«Из самой лучшей муки и молока сделайте довольно плотное тесто. Раскатайте его на блюде, нарежьте на кусочки и, пожарив их в отменном растительном масле, посыпьте перцем и смажьте медом».

«Сделайте небольшое количество смеси из молока, меда и яиц. Дайте ей готовиться очень медленно и подайте после того, как немного обсыпали перцем».

Надеемся, все эти подробности дают достаточное представление о древней выпечке. Мы должны помнить, что с этих рецептов, так сказать, все только начиналось. Иудейские фриттеры на растительном масле и наши современные меренги – вещи несопоставимые. Их разделяет более тридцати трех веков. Две тысячи лет прошло с тех пор, как Катон описал рецепт своего несколько тяжелого тарта. Сам Апиций, автор «Кулинарного искусства», – из далекой старины. Жизнь народов Древнего мира достойна серьезного изучения, но мы слишком часто всего лишь одариваем ее своим презрением. Автор этого труда исследовал их обычаи на кухне и в столовой, единственных местах, к которым имел доступ, и взял на себя смелость описать результат своих изысканий. Иногда он восхищается, но никогда не относится свысока к цивилизации, отличной от нашей собственной, но не лишенной привлекательности. Он заклинает читателя верить ему, когда говорит, что, какой бы эксцентричной ни казалась нам гастрономия древних, они (возможно, у него есть право отважиться на такое утверждение) питались, несомненно, иначе, чем мы, но как питаться, они знали.

Только что упомянутая выпечка, конечно, отнюдь не безукоризненна. Это ясно. Но во многом другом раскрывается исключительное чувство прекрасного, которое есть не что иное, как вкус, будь то литература, искусство или кулинария, и развитие вообще, преимущественное право на которое, кажется, принадлежит лишь нескольким привилегированным векам. Великие эпохи – эпохи Перикла, Августа, Льва XII, Людовика XIV и королевы Анны – видели розы и мирт, цветущие подле лавра, коим коронуют муз. Карл XII обожал тарталетки, Фридрих II наградил себя приступами несварения, поедая савойские пироги, а маршал де Сакс отдыхал, утомленный славой, перед тарелкой макарон.

Мы отвергли ту выпечку, которой наши предки обычно лакомились в XIV веке. Их пироги с олениной более не в моде, и

нам не по вкусу их громадные пироги, начиненные мясом ягненка или фаршированным козленком, окруженным дюжинами гусят.

Их тарты тоже преданы забвению. Кто теперь думает о двуликом Янусе или двусторонних тартах: с травами, розовыми лепестками, овсом или каштаном?

Первые статуты святого Луи в отношении кондитеров (май 1270 года) одобряли их обычай работать во все праздничные дни без исключения. В то время мотивом к такой толерантности служило, вероятно, следующее: у язычников были свои празднества, которые они проводили в пирах; римляне называли их dies epulatio. Ранние христиане, хотя и отказались от поклонения фальшивым богам, сохранили некоторые обычаи, на которых они были воспитаны, среди них – публичные и частные пиршества по праздничным дням. Мы до сих пор наблюдаем некоторые пережитки подобных традиций в деревенских увеселениях на Европейском материке, когда отмечается день святого покровителя. Отцы церкви и церковные соборы возвышали свои голоса против этого злоупотребления, но были обязаны относиться к нему терпимо, а кондитеры, очень занятые по таким случаям, получали выгоду от проявленной снисходительности. Также стоит отметить, что они были одновременно и трактирщиками, обжарщиками (то есть жарили все и для всех) и поварами.

В правление канцлера Лопиталя маленькими пирогами или пирожками торговали вразнос на всех улицах Парижа и они пользовались огромным спросом. Суровый министр воспринимал это как роскошь и посчитал своим долгом запретить. Он так и поступил, но запретил не саму торговлю, а выкрики продавцов, рассматривая их как призыв к обжорству.

Существует сорт пирога, очень популярный в Англии. Его выпекают к Страстной пятнице в виде булки с изображением креста. Возможно, читателю будут интересны замечания Бриана по поводу этой выпечки. Он говорит: «Приношения, которые люди делали богам во времена древности, обычно покупали у входа в храм, и особенно – сорта освященного хлеба. Один из сортов, что приносили в жертву богам, очень древний и назывался boun». То был вид лепешки с изображением двух рогов. Юлий Поллукс упоминает о ней именно как лепешке с рогами. Диоген Лаэртский, говоря о том же приношении, сделанном Эмпидоклом, описывает главные ингредиенты, из которых она состояла: «Он пожертвовал одну из священных liba, называемую bonse (bons), которую изготавливали из тонкой муки и меда». Оказывается, Англия сохранила название и форму древних bons, хотя люди не признают в булке с крестами что-то священное или божественное.

Тит Ливий в речи о Риме сказал: «Маленькие начинания рождают великие дела». Это в равной степени относится и к изготовлению выпечки, которая кажется столь недостойной внимания в начале Средних веков, что ничего не предвещает ее славной судьбы. Вначале в южных провинциях люди просто смешивали муку, растительное масло и мед. Римская школа все еще оставалась в силе. Жители севера имели склонность к нововведениям. Они стали использовать яйца, сливочное масло и соль. Затем пришла мысль приготовить тесто с начинкой из вареного мяса, сдобренного беконом и специями. И, от одного достижения к другому, наконец в качестве начинки начали применять сливки, фрукты и джемы.

Мы находим, что говорится о кондитерских изделиях, впервые упомянутых в Хартии Людовика Благочестивого (802). Именно там написано, что некая ферма аббатства Святого Дени обязана по праздникам поставлять 16 мер меда, одиннадцать сотен быков и 5 хогсхедов[38] муки для изготовления выпечки.

Хартия парижской церкви 1202 года упоминает о маленьких кексах с коринкой и цукатами под названием panes leves qui dicuntur echaudati. Жуанвиль в «Жизни святого Луи» говорит о сырных фриттерах, приготовленных на солнце, которые сарацины принесли в дар этому королю и его рыцарям, когда те вернули им свободу. И наконец, уже в XIII веке открытые пироги с начинкой, выпекавшиеся в Шартрезе, парижские пирожки и тарты Дурлана уже пользовались большой известностью. Хартия 1301 года сообщает нам, что в ту эпоху несколько землевладельцев наложили на своих вассалов дань fugués, то есть слоеным тестом.

Повар Карла V говорит, что словом tourte (круглый пирог, каравай) обозначалась домашняя булка круглой формы, а впоследствии название было дано изысканной выпечке и по ошибке в некоторых провинциях превратилось в tart.

Тайлеван рассказывает о сливках, миндале и розовой воде как о сопутствующих продуктах в связи с darioles (дариоль, сливочный крем), видом сладкого заварного крема, и говоря о talmouses (треугольные ватрушки с сыром), виде чизкейка, изготовленного из сыра, яиц и сливочного масла, подкрашенного яичными желтками.

Платина повествует о тартах, приготовленных с редисом, айвой, тыквой, цветками черной бузины, рисом, овсяной мукой, просом, каштанами, финиками, весенними травами, розами и, наконец, сливками.

Глава 25
Вода

Фалес, позаимствовавший элементы египетской философии, которую он впоследствии распространил в Греции, учил, что вода – это животворящая основа всего сущего и благодаря ей природа плодородна; что без воды земля засушлива и бесполезна и превратится в ужасающую пустыню, где все попытки человека поддержать свое существование будут обречены на провал.

Эти идеи, на долгое время принятые языческой теологией, способствовали тому, чтобы населить источники, реки и моря божествами, и часто приводили к путанице, смешивая благодарное поклонение тем богам с поклонением посвященным им прозрачным водам.

У персов почитание этой стихии зашло так далеко, что они не осмеливались мыть руки и скорее предпочли бы истлеть до костей, чем окунуться в реку.

Каппадокийцы гордились, что следовали тому же пути.

Египтяне приносили воде жертвы и относились к ней с почтением. В частности, поклонялись Нилу под именем Ypeus или Siris и жертвовали ему ячмень, пшеницу, сахар и фрукты.

Скифы прославляли Дунай за его мощь и ширь. Фессалийцы бросались ниц перед величественными берегами Пенея. Древнее сражение Ахелоя с Гераклом сделало его священным для этолийцев. Лакедемонян специальным законом обязали молиться Эвроту, а религиозная заповедь вынудила афинян курить фимиам в честь Илисса.

Греки и римляне не преминули последовать таким хорошим примерам. Источники и реки имели свои алтари. Рейн был провозглашен богом, и когда Эней прибыл в Италию, то молился ему о милости.

Каким бы странным ни казалось это суеверие, тем не менее оно говорит о том, что язычники, пораженные чудесами морского прилива и отлива и явлениями, происходящими в некоторых известных источниках, плененные прелестными выдумками поэтов, обожествляли благодатную и одновременно ужасающую стихию, поскольку не раздался еще голос пророка: «Господь в небесах могущественнее, чем рокот вод и даже чем могучие волны морей».

Отсюда появилось бесчисленное множество богов-покровителей, которым лишь Океан дал пристанище. С Фетидой он стал отцом семидесяти двух Океанид, а пятьдесят нереид

назвали его своим дедом. Гесиод перечислил три тысячи нимф и, вероятно, забыл о нескольких. Мы ничего не говорим о наядах, нимфах лесов и долин, лимнадах и многих других, о которых говорится в легендах и которые описаны в них весело резвящимися в воде.

Сокровищница поэтической мысли Греции исчерпала себя, украшая источники, эти любимые места уединения, робкими наядами. Некоторые были примечательны красотой своей архитектуры и чрезвычайным изяществом исполнения.

В Мегаре (Ахея) находился один, знаменитый своим великолепием. В коринфском Пирене он был окружен белым мрамором, а размещенные в нем гроты беспрестанно обеспечивали водой обширный и роскошный бассейн. Другой исток Коринфа под названием Лерна предлагал пришедшим отдохнуть элегантный портик, под которым располагалось несколько очень удобных сидений, позволявших наслаждаться летом свежестью, насыщавшей воздух вблизи воды.

В священном лесу Эскулапа в Эпидавре видели изумительный источник, привлекавший к себе все взоры своей чудесной красотой. И наконец, Арсиноя и Клепсидра в Мессине ничем не уступали в богатстве материала и завершенности деталей самым прославленным памятникам Греции.

У афинян было четыре должностных лица, чьей обязанностью было наблюдать за источниками и охранять их. Другие греческие города последовали этому примеру. Эти чиновники должны были содержать источники в порядке и надзирать за бассейнами, чтобы вода оставалась чистой и прозрачной.

Римляне поначалу довольствовались только водой из Тибра. Царь Анк Марций первым построил акведуки, предназначенные переправлять воду из источника Пикония, что в Тибуре, в Рим, на расстояние примерно 33 тысячи шагов. Некоторые чтили цензора Аппия Клавдия за великое дело, будучи обязанными ему знаменитой Аппиевой дорогой. Эти грандиозные творения множились с течением времени. В правление Нерона в Риме было построено девять главных акведуков с трубами из кирпича, обожженной черепицы, камня, свинца или дерева.

Согласно подсчетам Вигенеруса, через 10 350 маленьких желобов, внутренняя окружность которых была всего дюйм, каждые двадцать четыре часа в Рим поступало 500 тысяч хогсхедов воды. Вода прибывала в большие закрытые резервуары, над которыми возвышались прекрасные монументы. Эти резервуары, châteaux d’eau или castella aquarium, обеспечивали водой другие подземные трубопроводы, связанные с разными уголками города. По ним она попадала в маленькие резервуары,

fontes, снабженные кранами для использования на определенных улицах. Не питьевая вода стекала по огромным трубам в обширные замкнутые пространства, и ею поили скот. В таких местах люди стирали белье, а также имели запас воды на случай пожара.

Август создал должность уполномоченных представителей, которые заботились о том, чтобы вся вода, поступавшая в Рим по акведукам, справедливо распределялась по всем общественным местам и между всеми жителями, получившими привилегию иметь ее в своих домах.

Но «своеобразную жажду» завоевателей мира не могла утолить вкусная вода, даром доставшаяся от природы. Видно, слишком трудно перенести привилегированному человеку то, что лишь солнцем и воздухом нельзя торговать и предложить за них наивысшую цену, а из одного и того же источника могут напиться равным образом и малоизвестный плебей, и богатый патриций?

Неумеренность и роскошь очень скоро замыслили отыскать отличные способы исправить столь нестерпимое положение вещей. Обычай сохранять снег для охлаждения напитков в подвальных помещениях существует очень давно. Аристотель обращает внимание на метод кипячения воды, сосуд с которой впоследствии помещается в снег с целью получить лед. Рим обратился к этой уловке, которую позже, при Нероне, вытеснило строительство ледников для богатых эпикурейцев.

И даже этого оказалось недостаточно живущим в роскоши римлянам, рабам своих странных капризов. Их напитки не казались им достаточно охлажденными, и вершины Альп были обложены налогом на лед, чтобы обеспечить им модные столы имперского города.

Римлян часто снабжали запасом талых вод, очищенных перегонкой через снежный фильтр, прелестный небольшой предмет из серебра, с просверленными в нем в огромном количестве дырочками, сквозь которые ледяной напиток попадал в специальный приемник, расположенный в нижней части. Иногда этот напиток был смертелен, но всегда изыскан. Из сосуда его наливали в ампулу, вид хрустальной бутыли округлой формы, которая часто была чрезвычайно дорогой по причине нанесенной на нее искусной гравировки. Эта бутыль для воды с длинным и узким горлышком являлась главным украшением сервантов и столов, если на ней стояло имя какого-нибудь талантливого мастера из Кампании или с острова Самос.

Охлажденный льдом напиток терял все свое очарование к концу прекрасного сезона, и зимой его заменяла горячая вода. Такой же обычай существовал в Греции среди высших классов

общества. В Риме он был куда более распространен из-за большого числа таверн, где средний класс и граждане из самых нижних слоев населения с жадностью наедались свининой и напивались теплой водой. Император Клавдий повелел их закрыть и сурово наказал владельцев этих заведений, выступивших против его приказа.

В начале трапезы на стол ставили медный сосуд специально для кипячения воды. Он был во многом похож на французский bouilloire (который имеет близкое сходство с высокой пивной кружкой) и содержал цилиндр примерно 4 дюймов в диаметре, накрытый подвижной крышкой и просверленный дырочками, сквозь которые проходила зола. Она падала в нижнюю часть цилиндра. Пространство вокруг него было заполнено водой с помощью небольшой воронки, присоединявшейся к кипятильнику. Краны на этих сосудах всегда располагались немного выше дна, чтобы осадок не просочился в чаши.



Римские и египетские кадки: 1 – бронзовая кадка с подвижной ручкой, покрытая иероглифами. Использовалась для ношения воды с Нила на празднестве в честь Исиды; 2 – ведро с двумя ручками из того же металла. Ставилось на маленький треножник, поддерживалось благодаря выпуклости дна

Древняя медицина приписывала воде единственное целебное качество, которым, как полагают, она обладает и в наши дни. Эта система, о которой некоторые личности так много говорили почти до настоящего времени, не нова. Гиппократ тщательно разграничивал хорошую и плохую воду. Согласно ему, лучшей следует быть чистой, легкой, без запаха, не иметь никакого вкуса и брать ее должно из источников, обращенных на восток. Он запрещает всю воду, полученную из талого снега.

Асклепий заставлял своих пациентов пить обильно и часто предписывал им холодные ванны.

Лекарь Муса прописал Августу тот же режим, и император стал чувствовать себя намного лучше.

При Нероне большую популярность приобрел Шарми, превозносивший пользу холодных ванн даже глубокой зимой. Этот сообразительный уроженец Марселя так хорошо знал, как убедить народ, и мог не заботиться о том, чтобы иметь огромную клиентуру. Иногда он требовал с пациента 800 фунтов и вскоре стал столь же знаменит за свои богатства, как и за поддельный медицинский гений. Кто после этого скажет, что водолечение ни на что не годится?

> «В Египте богачам приносили в кожаных мешочках воду с Нила. Ею наполнялись огромные пористые глиняные сосуды овальной формы, поддерживаемые опорами. По истечении нескольких часов ил, содержавшийся в воде, оседал. Потом воду разливали по небольшим сосудам из терракоты, которые назывались bardaks и были размером с наши кружки. Эти сосуды относили в самую светлую часть жилища. Через короткое время глина пропитывалась влагой, поверхность bardaks покрывалась водой. Заимствовав теплоту, требуемую для испарения, из жидкости, заключенной внутри него, температура сосуда падала на шесть-семь градусов по сравнению с той, что была вначале» (Парментье).

Более пяти веков назад сир де Жуанвиль описал тот же процесс. Он говорил: «Вода с Нила имеет такую природу, что подвешенная в белых глиняных сосудах, изготовленных в деревне, к корабельным снастям, в жаркое время дня она столь же

прохладна, как ключевая».

Морская вода не годится для питья, но уже давно отмечено, что испарения, которые поднимаются с ее поверхности, мягкие. Поэтому пришли к заключению, что, если собрать и конденсировать их, было бы возможно получить питьевую жидкость, годную для домашнего использования. Это явление было известно во времена Плиния, который сообщает нам, что «овечье руно, расстеленное на корабле, напитавшись морскими испарениями, становится влажным и из него можно извлечь свежую воду».

Примерно в середине XVIII века были найдены способы удалять соли из морской воды. Бойль, Лейбниц, граф Марсильи – все они провели великое множество безуспешных экспериментов. Мистер Пуассонье изобрел очень простой перегонный аппарат, при помощи которого с использованием абсорбирующего порошка он добился успеха в лишении морской воды нестерпимого соленого вкуса, и она стала абсолютно пригодной для питья. Около 1784 года в Йорке был проведен удачный эксперимент с аппаратом, показавшим тот же результат.

Некоторые путешественники утверждали, что у острова Иерро мягкую воду можно было добыть единственным способом: собрать с большого дерева, росшего в центре острова, небо над которым постоянно затягивали тучи. Вода непрерывно сбегала с листьев и падала в две большие цистерны, установленные у подножия дерева. Согласно Джексону, ее хватало на 8 тысяч душ и 100 тысяч голов скота. Бори де Сен-Венсан говорит: «Давайте посмотрим, в каком долгу мы перед этим чудесным деревом». Абреу Галиндо в своем рукописном трактате, сохраненном в архивах Канарских островов, говорит, что пожелал увидеть дерево собственными глазами. Он сел на корабль, добрался до места, нанял проводника, чтобы тот сопроводил его до Тигулахе, который отделяет от моря долина, и там, на самой границе, под большой скалой, росло священное дерево, названное в стране гарое. Его ствол 12 пядей в окружности, 4 фута в диаметре и около 40 футов в высоту. Ветви расположены с большими интервалами и растут пучками. Плоды напоминают желуди, а их сердцевина по вкусу и цвету в точности как ароматные ядрышки кедрового ореха. С него никогда не опадают листья, то есть старые не опадают до тех пор, пока не сформируются новые. С северной стороны – две каменные опоры в 20 квадратных футов, с полостями глубиной 20 пядей. Они поставлены так, что в одну падает вода, а в другой – сохраняется. С моря почти каждый день, особенно по утрам, на незначительном расстоянии от берега поднимаются испарения и туманы. Восточный ветер доносит их к

скалам, которые преграждают им путь, и влага покрывает гладкие листья дерева, конденсируясь на них, а потом стекает капля за каплей. Чем дольше дует восточный ветер, тем обильнее запас воды. Ее распределяет человек, который охраняет дерево. В 1625 году ураган вырвал гарое с корнем.

Глава 26
Напитки на основе воды

Конечно, вода – самый древний напиток, самый простой, натуральный и самый обычный, которым природа одарила человечество. Но надо действительно испытывать жажду, чтобы пить воду, а как только эта тяга удовлетворена, она становится безвкусной. Что же делать тогда? Кир бы сказал: «Больше не пейте». Так бы сказал и трезвенник в наши дни. В первые века существования мира род человеческий, не связанный никакими клятвами в умеренности, достиг успеха в обнаружении чего-то лучшего или, по убеждению некоторых моралистов, чьи мудрые наставления, однако, заслуживают уважения, – худшего, всецело благодаря применению своей изобретательности.

Несомненно, что вода, к которой продолжают относиться как к особому благу, была призвана сыграть главную роль в различных комбинациях ингредиентов, в результате чего она утратила свою безвкусность и безобидные свойства и обрела чудесную силу, что провоцирует некое сумасшествие, известное под названием пьянство.

Эти напитки, которые человек пьет, когда не испытывает жажды, которые затуманивают его слабый разум и заставляют чувствовать себя больным будучи в добром здравии, называются спиртными напитками.

Пиво – один из самых древних. Если верить Диодору Сицилийскому, его изобрел сам Бахус. Однако очевидно, что полный запрет пить вино сподвиг жителей Египта прибегнуть к выдумке и получить напиток из ячменя, часто упоминаемый в истории как zythum (ячменная брага) и curmi и чье изобретение часто приписывали Осирису, что означает: точное происхождение его вообще неизвестно.

Это был сорт пива из ячменя, способный храниться долгое время не разлагаясь, поскольку вместо хмеля, абсолютно неизвестного в той стране, в напиток добавлялся горький настой люпина.

Египтяне также использовали в его составе ассирийское зерно и, вероятно, какие-то ароматические растения, каждое из которых придавало напитку свой особенный привкус. У них существовали разные способы пивоварения, но тот, о котором упоминаем здесь мы, был самым распространенным в Нижнем Египте, где ячменную брагу превращали, как и наше пиво, в уксус, и греческие купцы из Александрии перевозили его в европейские

порты.

Долгое время египтяне не пили ничего, кроме этого спиртного напитка, поскольку последователи Осириса верили, что кровь Титанов, сокрушенных Юпитером ударами молнии, смешавшись с землей, обратилась в вино. Они изобрели свою брагу как заменитель вина.

Не слишком вероятно, что греки, чьи вина так славились в Древнем мире, были хорошо осведомлены о пиве. Тем не менее Аристотель упоминает о пьянстве, причиной которого стало увлечение напитком, полученным из ячменя. Эсхил и Софокл говорят о некоем спиртном напитке из того же зерна.

Потребление пива быстро распространилось в Галлии, где до времен Проба практически не знали о вине. Император Юлиан, правитель этой страны, знакомит нас с этим фактом в эпиграмме.

Испанцы и коренное население Британии и Германии также с восхищением «травились» настоем из ячменя, прозванным первым из упомянутых народов coelia, ceria, cerevisia и curmi – двумя другими. Все эти разные обозначения буквально означают «крепкая вода». Напиток, полученный брожением, был очень распространен у народов, о которых мы только что сказали. Все жители Западной Европы пили крепкий алкогольный напиток из зерна и воды. Способ его приготовления был не один и тот же в Испании, Галлии и других странах, но повсюду он обладал одними и теми же опасными свойствами.

Плиний говорит: «Человек так искусен в потакании своим порокам, что даже нашел средства обратить воду в яд».

Датчане и саксы предались непомерному потреблению zythum и curmi, сортов эля и пива, которые, по сути, отличал друг от друга лишь способ приготовления. Преданность воинскому делу искусных и грубоватых героев не требовала большего возмещения после утомительных и жестоких битв, чем распевание хвалебных песнопений Одину в нескончаемых пиршествах, на которых воинскую храбрость и веселье непрестанно поддерживали эти бодрящие напитки.

У древних бриттов было много виноградных лоз, но они ценили их лишь как украшение своих садов и, по словам Цезаря, предпочитали этому винограду «вино из зерна». Из исторических примеров видно, что в очень ранние времена англичане занимались приготовлением пива. Об этом упомянуто в законах Ине, короля Уэссекса, и этот напиток занимал свое достойное место на королевских пирах в правление Эдуарда Исповедника.

При власти норманнов эль приобрел репутацию, которую с тех самых пор и поддерживает. 2 галлона стоили в городах всего 1 пенни, а в сельской местности за ту же цену можно было

приобрести целых четыре. Счастливая пора! Счастливые любители эля! В те времена, золотой век для приверженцев британского Бахуса, пивовары не платили по счетам за приготовление любимого всеми напитка. Английская нация еще не купила себе права травиться: вплоть до 1643 года, когда оно было узаконено.

Использовать хмель начали немцы. Они стали применять его в Нижних землях в начале XIV века, но в Англии это случилось не раньше XVI века.

Может ли быть правдивым, что в определенных случаях пиво или эль обладали странными целебными свойствами? Мы обнаруживаем следующие факты в статистическом отчете Шотландии.

Бедный шахтер графства Клакманнаншир по имени Уильям Хантер долгое время страдал от сильного ревматизма или не поддающейся лечению подагры. Накануне первого понедельника 1758 года несколько соседей пришли провести с ним вечер. Пили эль, и все были навеселе. Подвыпивший парень не упускал возможности опорожнять свою кружку каждый раз, когда ее передавали по кругу. Шотландский эль – соблазнительный напиток, но столь же коварный, как любое удовольствие: он притупляет разум и наконец подчиняет себе. Уильям Хантер полностью лишился своего (разума), но зато у него восстановились ноги, и он смог чудесным образом передвигаться на них более двадцати лет. После того веселого вечера его старый враг, подагра, никогда уже не осмеливался приблизиться к нему, а достойный шахтер заботился о том, чтобы держать его на расстоянии, снова и снова принимая лекарство, оказавшееся таким эффективным. Никто не мог его винить за то, что эль стал ему так дорог! Благодарность и благоразумие вместе превратили прием этого напитка в неизменно исполняемый долг, и шахтер остался верен ему до своего последнего дыхания.

Вот что предшествовало использованию хмеля в Англии: «Как приготовить хогсхед крепкого эля. Прежде всего необходимо было сделать grout (жидкий раствор): 9 галлонов воды как следует прокипятить и вылить в пивоваренный сосуд. Когда вода станет немного прохладной, в нее засыпать 3 меры солода и оставить настаивать на полтора часа, а затем, как следовало, перелить содержимое в резервуар для охлаждения. Когда оно было почти холодным, то помещалось в специальный сосуд, абсолютно чистый и имевший плотно закрывавшуюся крышку. Внутри сосуда жидкость настаивалась. Если стояла прохладная погода, для этого могло потребоваться восемнадцать часов, но, если было жарко, времени надо было не так много. Когда напиток становился

достаточно зрелым, при внезапном открытии сосуда сила испарений, поднимавшихся от жидкости, почти, если не полностью, гасила зажженную свечу, которую намеренно ненадолго зажигали ради проведения испытания. Если пивовара удовлетворяла степень зрелости раствора, он выливал его в паровой котел и терпеливо кипятил на медленном огне около часа, постоянно помешивая, и, как только жидкость достаточно прокипит, зажигал от огня и неожиданно совал в кипящий спиртной напиток маленькую ясеневую палочку, которую держал наготове; вытаскивал ее как можно быстрее, и, если огонь оставался непогашенным, значит, раствор прокипел как следует, а если наоборот – то был еще не готов. После этого жидкость помещалась в сосуд вместимостью 20 галлонов или около того, туда добавляли дрожжи, чтобы произошло брожение. Когда они уже достаточно перебродили, наступала пора для сусла. Оно могло бродить до достижения крепости, желаемой пивоваром, но так, чтобы не превысить 60 галлонов по отношению к объему раствора, который к настоящему моменту уже должным образом созрел и достаточно перебродил. Теперь требовалось вылить в него то количество сусла, что хватило бы для наполнения сосуда в 20 галлонов, предназначенного для раствора, а потом всю жидкость отвести в сосуд, где, смешавшись с остатками сусла, она оставалась бродить, а по завершении процесса – процедить ее через волосяное сито, специально для этого изготовленное, в хогсхед (огромную бочку), где также должно было продолжаться брожение, как и в случае с любым другим пивом или элем».

На девятый год правления Эдуарда II, при всей скудости жизни, галлон эля продавался за 2 пенса, галлон лучшего по качеству – за 3, а самого лучшего – за 4. Но лондонцы потребовали в законодательном порядке, чтобы в городе галлон эля наивысшего сорта продавался за три полпенса, а низшего – всего за пенни.

Холиншед говорит, что Англия могла обеспечить себя любым сортом вина. «Однако, – добавляет он, – эль и пиво пользуются наибольшим предпочтением. Они разных сортов и выдержки, и пивовары с удовольствием их готовят. Пиво, которое подают к столу знатных людей, обычно годовой выдержки (или, может быть, настояно два года или более, но это не общее правило). Также оно сварено в марте и поэтому называется мартовским пивом. Для обычного домашнего потребления используют напиток, выдержанный не меньше месяца. Каждый жаждет непередержанного, чтобы не кислило, и из свежего хлеба, чтобы не имело острого привкуса».

Раньше в некоторых областях Франции пили пиво, а в

некоторых – вино. Возможно, и сейчас так. Эта разница во вкусах породила довольно оживленный спор между францисканцем и кармелитом. Один, что был фламандцем, выступал за пиво. Другой, из Бордо, высказывался в пользу вина. Фламандец приводил бесчисленное множество цитат из произведений древности в доказательство превосходства пива, известного в давние времена под названием zythum или curmi. Монах из Бордо не был столь образован, зато являлся его уроженцем и одним словом положил спору конец. «Брат, – сказал он своему оппоненту, – я утверждаю, что между вином и пивом такая же большая разница, как между святым Франциском и святым Домиником». Вся община поддержала монаха из Бордо, и фламандцу пришлось умолкнуть.

Когда-то любимый низшими классами Англии напиток назывался braket. Арнольд описывает его приготовление в своих «Хрониках Лондона»: «Возьмите кружку доброго эля и положите туда порцию меда и перца. Это делается следующим образом: дайте элю настояться в кружке два дня, а потом возьмите кварту[39] этого эля, добавьте мед, поставьте на огонь и дайте хорошо прокипеть. Уберите с огня и снимите пену, а когда немного остынет, положите перца. Затем снова поставьте на медленный огонь, и пусть вся смесь как следует прокипит. Для приготовления понадобится 4 галлона доброго эля, пинта меда и примерно блюдце истолченного в порошок перца».

Пиво было небезызвестно и в Италии, но римляне никогда не относились к нему с особым интересом. Мы коротко обрисуем те напитки, которые у латинян и греков с большим или меньшим успехом вытеснили вино.

Выздоравливающие после болезни, ведущие трезвый образ жизни люди, которые сопротивлялись сладкому соблазну вкусить фалернского или хиосского вина, пили что-то вроде ячменного отвара под названием ptisana, жалкий напиток. Нижеследующий рецепт могут использовать сторонники воздержания и умеренности и в наши дни. Ячмень оставляли в воде до тех пор, пока не набухнет. Затем сушили на солнце, очищали от шелухи и толкли. После того как он долгое время варился в воде, его снова выставляли на солнце. Когда хотели выпить ячменного отвара, кипятили в воде небольшое количество этой ячменной муки. Воду отцеживали и добавляли несколько капель уксуса. Ученики Комуса содрогались лишь при одном упоминании этого напитка.

Oxycratus был не лучше. Он представлял собой смесь воды и уксуса. Им довольствовались люди низших классов, когда при желании выпить не могли добыть ничего более бодрящего, и солдаты, особенно в военном лагере, были вынуждены утолять

этим напитком мучившую их жажду.

Некоторые фрагменты из Плиния, а также из других авторов доказывают, что древним был знаком сидр. Однако утверждается, что употребляют этот напиток в Англии и Франции не дольше чем триста или четыреста лет, но это не факт по отношению к последней из упомянутых стран, поскольку в капитулярах Карла Великого среди множества ремесел упоминается sicerator, или изготовитель сидра. Говорят, это «яблочное вино» было очень распространенным напитком у евреев. Возможно, но не без трудностей, доказать это, опираясь на священные писания, потому что слово schecar, которое было переведено как сикера (пьянящий напиток) и которое затем превратилось в сидр, обозначает все виды хмельного питья, невзирая на то, из чего оно приготовлено: из зерна, меда или фруктов.

Галлия, покрытая лесами, в которых роились пчелы, обладала огромным количеством дикого меда, из коего с помощью брожения в воде жители делали крепкий и хмельной напиток под названием hydromel. Его высоко ценили и в Риме, и в Греции, а готовился он следующим образом: дождевую воду выдерживали в течение некоторого времени, затем кипятили до уменьшения в объеме до одной трети и добавляли мед. Эту смесь выставляли на солнце на сорок дней, затем помещали в сосуд и со временем получали медовый напиток, очень напоминающий нашу мадеру. Чтобы приготовить оксимель (медовый уксус), еще более крепкий, 10 фунтов меда смешивали с 2 с половиной пинтами старого уксуса и 1 фунтом морской соли. Всю смесь кипятили в 5 пинтах воды лишь минуту. Этот спиртной напиток оставляли выдерживаться на очень длительный срок.

Айвовый сок и мед, прокипяченные в воде, служили приготовлению вкусного напитка, который назывался hydromelon, и наш век может позавидовать любителям изысканного питья из Афин и Рима, вкушавшим этот нектар, особенно с добавлением лепестков роз, превращавших его в hydrorosatum.

Apomeli – не что иное, как вода, в которой кипели медовые соты. Omphacomeli – оригинальная смесь меда и сока незрелых фруктов, что утоляла жажду летом и дарила приятное чувство веселости, которое по отношению к опьянению то же, что дремота – по отношению ко сну.

Смесь меда и сока миртового семени, конечно же разбавленного в воде, были компонентами myrtites, чей аромат потакал самому придирчивому вкусу и придавал дыханию сладость. Иногда вместо мирта использовали гранат, и тогда напиток носил название rhoites. Он обладал приятно-терпким вкусом.

На Востоке всеобщей любовью пользовалось вино из фиников. Римляне, которые так же умели ценить его, готовили финиковое вино, бросая несколько обычных, однако очень спелых плодов в воду. Когда те как следует вымачивались, то помещались под пресс. Таким же способом делали вино из фиг, но часто вместо воды употребляли виноградный осадок, чтобы воспрепятствовать получению излишне сладкого напитка.

«Искусственные вина» получали, используя и некоторые другие виды ягод и фруктов, таких как рябина, мушмула германская и шелковица. Брожение развеивало сладкий или пресный вкус, отличавший эти плоды, и в начале трапезы гости с восторгом выпивали большие чаши, наполненные этими напитками.

Также существовал обычай подавать очень холодную воду, в которую добавляли определенные травы. Она сохраняла свою способность освежать благодаря тому, что сосуд, прокипятив некоторое время, обкладывали снегом. Изобретение охлаждать воду льдом приписывают императору Нерону, который часто ее употреблял и горько сожалел о ее отсутствии, когда, свергнутый с престола и преследуемый убийцами, был вынужден утолять непреодолимую жажду грязной водой из канавы. Несчастный цезарь тогда впервые подумал о странных превратностях судьбы и, бросив печальный взгляд на омерзительную жидкость в своей руке, со вздохом воскликнул: «Увы! Разве это та ледяная вода, что пил Нерон?»

Чай

Это растение родом из Китая, и лишь в Поднебесной чай культивируют в столь огромном количестве. Отчего же тогда его отвергают в других точках земного шара, расположенных на той же широте? Несомненно, потому, что почвы Китая самые превосходные для этой культуры по сравнению с почвами всех остальных стран.

Чайный куст, из которого производят чай, разводят на землях между 23 и 33° широты. Он пышно разрастается в гористых местах, на склонах холмов, и тот, что собирают на вершинах, намного превосходит тот, что из долин. О чае можно сказать то же, что о виноградной лозе во Франции и Европе вообще: она растет на равнинах и самым чудесным образом разрастается там, где согрета лучами солнца.

Китайцы экспортируют первосортные чаи во много большем количестве, чем используют внутри страны. Англия потребляет

чая больше, чем любая другая страна мира.

В самом Китае чай, который является привычным напитком для народа, худшая разновидность чая boo.

Провинции Кианг-Нан, Кианг-Си и Че-Кианг поставляют зеленый чай в Россию, Соединенные Штаты, Калькутту и разные страны Европы. Провинция Фокьен снабжает Англию черным чаем за исключением трети чая boo или bohee, которая экспортируется из района под названием Ву-Пин, лежащего к северо-западу от провинции Кантон.

Именно в провинции Фокьен культивация драгоценного куста поддерживается на высочайшем уровне. Большинство почек отбирают в начале весны. Из них готовят чай pé-ko, известный разнообразием сортов. Конгоу (сорт китайского черного чая) служит для ароматизации части этих почек и придания им более приятного аромата.

Первый сбор выросших листьев происходит в начале мая, второй – ближе к середине июня, а третий и последний – в конце лета. Из него получается чай худшего качества и вкуса, чем из предыдущих.

Жители провинции Фокьен культивируют чай в огороженных местах и во время сбора урожая продают листья людям, которые занимаются их приготовлением, заключающимся в высушивании листьев: сначала на воздухе, а затем – в отапливаемых хранилищах. По завершении процесса являются торговцы и отбирают самые качественные. Высушенный чай упаковывается, и каждый имеет собственное обозначение.

Как только листья собраны и отобраны, их погружают в кипящую воду примерно на тридцать секунд. Затем их быстро вынимают, сушат и бросают на большие, плоские железные тарелки, помещенные над очагом. Руки работника едва ли могут выдержать идущий от этих тарелок жар. Листья постоянно помешивают, пока те нагреются как следует. После этого их раскладывают на больших столах, покрытых циновками. Другие работники занимаются скатыванием листьев на своих ладонях, а остальные стараются возможно быстро их охладить, разгоняя воздух большими веерами. Эта операция должна продолжаться до тех пор, пока листья полностью не остынут в руках работников, которые их скатывают, поскольку именно благодаря быстрому остыванию листья дольше остаются закрученными. Скатывание повторяется два или три раза, и листья теряют влажность и вредный горький сок, который в них содержится. Для чая высшего сорта каждый лист должен быть скручен отдельно, но для обычных сортов за один раз сворачивают сразу несколько. Таким образом подготовленные чайные листья высушены и помещены в

коробки или ящики, в которые не проникает влага. Затем китайцы ароматизируют их различными душистыми растениями, такими как цветки olea fragrans (маслина душистая, олеа) или camellia sesangua (камелия сасанква), кустарников, относящихся к тому же семейству, что и чай. Также используют благовонные чайные розы и апельсиновый цвет.

Такой чай предназначается состоятельным людям из высшего общества, calaos или министрам и даже самому правителю Поднебесной – Центра Земли, – или, проще говоря, императору.

В действительности существует всего два вида чая: черный и зеленый. Каждый вид подразделяется на множество сортов. Самым лучшим черным чаем считается liang-sing, который стоит в Китае 10 шиллингов за фунт.

Первый из зеленых, предназначенный для великих мира сего и обладающий поистине изысканным ароматом, называется koo-lang-fyn-i. Де Риенци уверяет нас, что видел, как в Кантоне его продают по 32 шиллинга за фунт.

Свежий чайный лист китайцы считают мощным наркотическим средством. По этой причине он никогда не продается раньше чем через год после сбора.

Европейцы и американцы, которые ведут торговлю чаем в Кантоне, при совершении сделок с китайцами прибегают к помощи местных дегустаторов или тех, кто знает, как распознать разные качества лишь при взгляде на цвет заварки.

В Европе обычно верят, что чай, экспортируемый из Китая, уже служил напитком китайцам. Это ошибка, распространяемая лицами, которые, увидев, что чай кладется в воду, несомненно не понимают смысла этой процедуры. Однако мы должны допустить, что торговцы иногда смешивают уже использованный чай с чаем хорошего качества. Мошенничество можно обнаружить лишь при слабости заварки.

Это очевидно: чай распространен по всему миру. Наши книги, вина, бренди, столовые приборы и ювелирные изделия в ходу на всем земном шаре и пользуются спросом как у цивилизованных народов, так и у диких племен.

С другой стороны, мы получаем продукты питания вместе со специями из Малайзии, подслащиваем сахаром с Антильских островов или Сиама, наслаждаемся вкусом и ароматом кофе из Аравии и с острова Бурбон, отравляем себя табаком из Манилы, Виргинии, Гаваны и Латакии и пьем с неимоверным удовольствием чай тех самых китайцев, над которыми постоянно смеемся, но у которых позаимствовали так много полезного для себя. Однако мы должны признать, что Франция – страна в этом отношении наименее продвинутая и в ней этот благодатный

напиток далеко не так распространен, как следует тому быть. Не побоимся сказать: когда ей однажды станет известен лучший способ приготовления чая, этот недостаток в его потреблении исчезнет. Некий мудрец описал веселую сцену в постановке парижского театра комедии, знаменитое чаепитие мадам Гибу и мадам Пошe.

Наша великолепная мадам Пошe, желая сделать чай приятным для своих гостей, добавила соль, перец, немного корицы, яичный желток и крошечную капельку уксуса. Мы бы просили читателя непременно посетить сии прелестные ежедневные посиделки, на которых каждая домохозяйка руководит приготовлением чая, и посоветовали бы непосвященным серьезно изучить чай по-английски.

> «Употребление чая в Китае уходит корнями в глубокую древность. Японцы приписывают ему сверхъестественное происхождение. Они говорят, что Дарма, очень благочестивый правитель и сын индийского царя, высадился в Китае в 510 году христианской эры и, желая наставить своим примером род людской, подверг себя лишениям всякого рода. Однако произошло так, что после нескольких лет великих тягот, несмотря на свои старания, он уснул, и с верой в то, что нарушил свою клятву, и с намерением верно следовать ей в будущем, он отрезал свои веки и бросил на землю. На следующий день, возвращаясь к тому же месту, он обнаружил, что те превратились в маленький кустик, доселе на земле неизвестный, съел несколько листочков, отчего повеселел и восстановил прежние силы. После того как праведник посоветовал ту же пищу своим ученикам, слава о чае распространилась, и с того времени его употребляют по всему миру» (Дефонтен).

О том же можно прочитать в Aménités Exotiques Кемпфера.

Нам неизвестно, в какой период и по каким мотивам китайцы начали прибегать к использованию чайной заварки. Возможно, чтобы сделать воду приятнее. Говорят, во многих районах Китая она противна на вкус. В 1641 году Тульпиус, голландский врач, стал первым, кто упомянул чай в опубликованной им диссертации. В 1657 году Жонке, французский врач, назвал его божественным растением и сравнил с амброзией. В 1679-м, еще один голландский врач, Корнелиус Бентеке, издал трактат, в коем провозгласил себя поклонником чая и утверждал, что этот напиток никоим образом не способен навредить желудку, даже в

количестве двухсот чашек за один день. Многие из его соотечественников зашли еще дальше, объявив чай универсальной панацеей от всех недугов.

Так как поначалу листья чайного растения были редкими и практически неизвестными, многие люди сочли, что обнаружили в Европе то, что другие привозили издалека. Так, Симон Паули представил душистый вереск или восковницу (myrica gale) как настоящий чай из Китая. Некоторые считали, что нашли чудесные свойства чая в растениях, произраставших в нашей стране, таких как майоран, вероника, мирт, шалфей, репейник и т. д., но, к счастью, в итоге предпочтение было отдано настоящему чаю из Китая и Японии.

Кофе

При торговых сделках перечисляется пять основных видов кофе или, скорее, сортов, в соответствии с пятью странами их происхождения, хотя все они происходят от одного и того же рода кофейного дерева coffea arabica. Вот эти сорта:

1. Мокко назван так в честь страны, откуда он родом. Сегодня повсеместно распространен в каждой американской колонии. Кофейное зерно обычно круглое и маленькое. Из мокко получается самый сладкий и приятный на вкус напиток. Он также является наиболее ценным, самым дорогим и занимает первое место в торговле кофе.

2. Бурбонский кофе культивируется на острове Бурбон. Некоторое время он занимал второе место по качеству, но гурманы предпочитают ему кофе с Мартиники или из Гваделупы.

3. Несколько сортов с Мартиники и из Гваделупы, отличающиеся разнообразными способами приготовления.

4. Кайенский кофе менее известен в силу того, что культивируется и продается в небольшом количестве. Этот сорт по качеству превосходит кофе с Мартиники.

5. Кофе с Сан-Доминго – соединение сортов из Пуэрто-Рико и других Подветренных островов[40] – считается более низким по качеству, чем четыре других вида.

Позвольте нам упомянуть несколько способов заваривания кофе.

Точно не известно, кто положил начало обычаю собирать кофейные зерна. Некоторые приписывают эту заслугу настоятелю монастыря, который, ознакомившись со свойствами этого растения по тому эффекту, что оно произвело на отведавших его коз, испытал влияние кофе на своих монахах, чтобы они

бодрствовали в течение всей божественной службы. Согласно другим, открытие принадлежит муфтию, который, желая превзойти в молениях самых религиозных дервишей, использовал кофе, чтобы прогнать сон и таким образом обрести способность молиться дольше и без перерыва. Какой бы ни была история начала использования кофе, к сегодняшнему дню он стал настолько широко употребляться, что может быть причислен к продуктам первейшей необходимости. Такое распространенное употребление послужило стимулом для того, чтобы усердные изобретатели придумали способы сделать напиток из кофе наиболее приятным, а также чтобы огромное потребление и высокая цена способствовали росту экономики и процветанию мошенников, совершающих подмену для столь прекрасного напитка.

Бесполезно было бы описывать здесь разные способы приготовления кофе. Достаточно упомянуть: все те, что имеют тенденцию готовить его без закипания воды, в которую помещен кофейный порошок, хороши практически в равной степени.

Чтобы вытеснить кофе, который в Европе находили очень дорогим, перепробовали множество разных средств. Почти пятьдесят лет прошло с тех пор, как носильщик-швейцарец, служивший парижскому дворянину, придумал обжаривать желуди, которые он смешивал с молотым кофе и продавал дешевле, чем кто бы то ни было. Все покупали у него, и швейцарец сделал на этом состояние.

Однако трюк был раскрыт. А люди продолжали искать способы доставить себе удовольствие, не опустошая свои кошельки. С кофе начали смешивать ячмень и рожь.

В Америке, в горах Виргинии, жители готовят «кофе» просто из обжаренной ржи. Таким образом они получают напиток, ничем не напоминающий настоящий кофе, но он в ходу именно под таким названием, что, по крайней мере, удовлетворяет их воображение.

В Бельгии, в провинции Льеж, кофе смешивают с корнем дикого цикория. Этот общеизвестный метод в настоящее время практикуется во всей Европе, а тогда использование цикория открыло перед Льежем новую отрасль оптовой торговли. Наконец, некоторые обитатели Фландрии культивируют люпин, который они самодовольно называют «кофе» и чьи семена в обжаренном виде заваривают и пьют вместо настоящего.

> «Заваренный кофе считается полезным для полных и флегматичных персон, а также помогает при головной боли. Но оказывается, примесь сливок или молока

> препятствует его полезному воздействию в связи с тем, что способствует расслаблению желудка. Напротив, кофе укрепляет силы, когда его принимают в чистом виде. Несомненно, именно по этой причине жители колоний пьют его по три-четыре раза в день: очень крепко заваренный, иногда без сахара – в четыре утра, за завтраком – с молоком, после обеда – в чистом виде, и часто – днем, в четвертый раз» (Бове).

Нам неизвестно время появления кофе в Европе. Раувольф – первый, кто говорит о кофе в 1583 году. Потом Просперо Альпини описал кофейное дерево в Египте под названием bon, bun или boun. Его труд появился в 1591 году.

В 1614 году Бекон упомянул о восточном напитке, а Месснер опубликовал трактат о нем в 1621 году.

Однако вплоть до 1645 года в Италии кофе не пили. Первые cafés открылись в Лондоне в 1652 году, а в Париже – в 1669-м, в те времена, когда фунт кофе стоил 40 крон. В Париже кофе стал модным главным образом благодаря Сулейману-аге, турецкому послу.

В Швецию кофе проник в 1674 году и считался средством от поражения цингой. Первым человеком, опробовавшим кофе с молоком в подражание чаю с молоком, был Нихоф, голландский посол в Китае.

> «Физическое воздействие кофе хорошо известно: он улучшает кровообращение, но иногда является причиной учащенного сердцебиения и головокружения и даже апоплексии и паралича. Тем не менее известные авторы, такие как Фонтенель и Вольтер, постоянно пили кофе, практически злоупотребляя им. Им говорили, что это медленнодействующий яд, и для этих ученых мужей он оказался поистине медленнодействующим: один умер в 100 лет, а другой – в 84 года. Однако в настоящее время кофе – это напиток, чья власть над нашими умственными или духовными склонностями, возможно, никогда не была исследована, как она того заслуживает. Кофе практически подавило пьянство, столь позорное для наших предков и царившее по окончании их великих пиршеств» (Вире).

Предмет разговора, которого мы только что коснулись, вызывает в памяти причуды очаровательной Севинье. Эта милая дама сказала: «Le café et Racine passeront» («И кофе, и Расин преходящи») около двухсот лет назад. Прекрасная маркиза

ошиблась. И кофе, и Расин остались, и не похоже, что скоро простятся с нами.

Шоколад

Всем известно, что шоколад – продукт, получаемый из какао-бобов, поджаренных и превращенных в однородную массу с сахаром и ароматическими веществами.

Но прежде всего, не безразличен сам выбор какао-бобов.

Самыми лучшими и сладкими считаются те, что собирают в Соконуско, Каракасе и Маракайбо. Однако их хорошо смешивать с другими видами, чтобы подкорректировать далеко не неприятной остротой некоторую безвкусность. Так, на четыре части какао из Каракаса, которое на несколько недель закапывают во влажную землю для того, чтобы смягчить, добавляют одну часть какао с Антильских островов или растущего в области рек Мараньон и Пара. Этот сорт отличается более острым и горьким вкусом. Какао-бобы слегка подсушивают на железной сковородке. Испанцы не так сильно прожаривают какао-бобы, как это делают итальянцы. Оставленное для охлаждения, это какао слегка дробят, чтобы отделить оболочки или шелуху. Их выбрасывают. Однако в Англии, Швейцарии и Германии они служат для приготовления в кипящей воде теплой смеси с молоком, которую пьют вместо настоящего шоколада. Шелуха от жареных зерен кофе используется подобным же образом на Востоке. Из нее делают «кофе султанши». Смеси обжаренного какао превращают в жирную пасту коричневого цвета, либо растирая между камнями, либо при помощи железного валика и порфира, подогреваемого снизу горящими углями. Эта методично растираемая паста наконец насыщается сахаром пропорционально ее весу, а затем перемешивается с ним как можно лучше. В этот chocolat de santé допускается добавление малого количества порошка корицы, что делает его более вкусным и нейтрализует действие тяжелого вещества или растительного жира, содержащегося в какао.

«Говорят, обозначение «шоколад» происходит из языка жителей Мексики. Оно состоит из двух слов: choco – звук или шум и atle – вода, поскольку шоколад по обычаю этих людей взбивается в кипящей воде до образования пены. До того как Мексику завоевали испанцы, он был основной пищей населения. Мексиканцы так почитали дерево какао, что его плоды служили местным деньгами, и этот обычай сохраняется даже теперь» (Гумбольдт).

Кроме пименты мексиканский шоколад содержал chile или

индейскую пшеничную муку с медом или сладким соком агавы. К смеси добавляли аннато, терпкий красящий сок розового цвета, получаемый из семян bixa orleana. Правом питаться шоколадом как продуктом, наилучшим образом восстанавливающим силы и, по мнению мексиканцев, наиболее способным восполнить энергию, обладали только вожди, знать и воины. По свидетельству врачей и путешественников, придание шоколаду аромата ванили усиливает это качество. Диас дель Кастильо утверждает, что Монтесума пил шоколад с ванилью, а маршал де Беллисль в своем Testament Politique говорит, что регент Луи-Филипп Орлеанский каждое утро, поднимаясь с постели, лакомился шоколадом.

Дамы из Чьяпас, что в Мексике, так обожают ароматизированный шоколад, что даже берут его с собой в церковь, чтобы там перекусить. Испанские монахини-креолки также довели до величайшего совершенства искусство приготовления прекрасного шоколада, ароматизированного амброй.

Вскоре после завоевания Мексики Фернандо Кортесом шоколад перекочевал в Испанию и стал там вполне обычным продуктом. Поначалу им легко обмануть голод благодаря жирности и медленному усваиванию организмом. И потом, он смягчающий и охлаждающий, что делает его особенно желанным в странах с теплым климатом, и в частности на Иберийском полуострове. Итак, испанцы лишь слегка обжаривают свои какао-бобы. Они предпочитают сохранить их лишь слегка горькими и смешивают с ароматическими веществами. Кроме того, шоколад такой полезный для людей со сдержанным и с нервным темпераментом, приятный на вкус аналептик, рекомендован как средство от ипохондрии и меланхолии, двух недугов, столь свойственных испанцам. Даже бедняки не могут без него жить и по утрам пристают друг к другу с вопросом, весь ли шоколад выпили их хозяева.

Эта пища благоприятствует праздности, успокаивает тело и разум и погружает человека в состояние сладостного покоя far niente (ничегонеделания) за очень небольшие деньги.

Из Испании мода на шоколад внедрилась и в Италии, особенно благодаря флорентинцу Антонио Карлетти. Итальянцы своим способом обжарки бобов получают шоколад наивысшего качества, горький. Однако их беспокоил вопрос о том, является ли шоколад, который по утрам пьют монахи, нарушением поста. Кардинал Бранкаччо и другие ученые казуисты долго спорили друг с другом, чтобы доказать, что шоколад – напиток на основе воды и ни в малейшей степени не может считаться пищей и как-

то нарушать пост. Более того, в переписке герцогини д'Орсини, всевластной при дворе короля Испании Филиппа V, и мадам де Ментеньон мы видим, что совесть набожных персон была полностью умиротворена этим решением и любой мог в течение поста пить шоколад словно стакан холодной воды.

«Шоколад стал довольно распространенным напитком во Франции со времен Анны Австрийской, матери Людовика XIV. Однако его не принимали с тем же восторгом, что кофе. Он не подходил для доброго веселья и не был бодрящим. Возможно, по той же причине к шоколаду безразличны и англичане» (Вирей).

Как мы уже говорили, существует множество разнообразных сортов какао, и они носят названия стран, откуда происходят. Таким образом, известны какао «Каракас», «Суринам» и т. д. Какао-бобы из французских владений также зовутся «островными». Каракас – самое ценимое из всех. Оно более маслянистое, чем другие сорта, и не отличается резкостью вкуса. Известно, что эти бобы крупнее, грубее, удлиненной овальной формы, не сплющенные, покрыты сероватым налетом, а ядрышко легко делится на несколько неравных частей.

> «Название сасао, которое во французском превратилось в cacaoyer, этому зерну дали жители Гвианы. Что касается научного названия, theobroma, Линней образовал его от двух греческих слов, имеющих значение «пища богов» (Дюмезиль).

Глава 27
Чаши для питья

Если бы люди были мудрее, XIX веку, вероятно, не дано было бы узреть благодетельного апостола, проповедующего умеренность во всем и создающего себе славное и известное имя вряд ли ожидаемыми успешными деяниями. Многочисленные общества hydropotes, или трезвенников, не тревожили бы в наши дни тех веселых последователей Бахуса, гидрофобов по призванию, вкусу и интересам, которые искренне скорбят по вновь прибывшим в ряды сторонников воздержания, и никто бы не давал торжественный и грозный обет отказаться от любого питья, кроме воды! Как же велико должно было быть злоупотребление, чтобы стало необходимостью прибегнуть к такому средству!

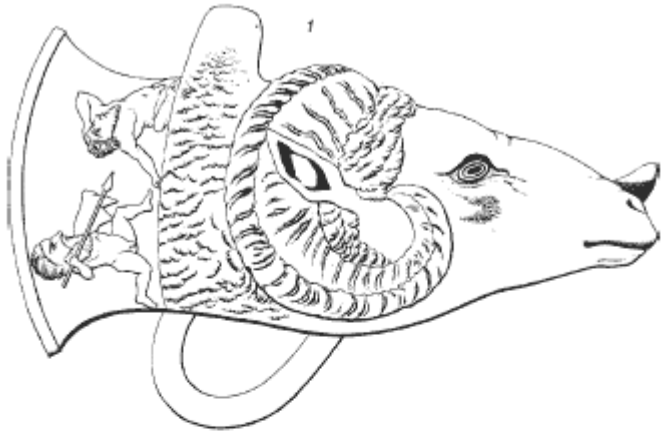
Правда в том, что зло пустило корни глубоко и древние люди, боги и герои оставили нам примеры опасности поддаться его искушению. Скифы, кельты, иберийцы и фракийцы были закоренелыми пьяницами. Сам мудрый Нестор, который был столь достойным соперником для Агамемнона, часто испытывал некоторые затруднения в поисках своего шатра. Александр Великий иногда спал два дня и две ночи после изобильного воздаяния богу добрых пирушек, а его отец, Филипп, очень часто выходил из-за стола нетвердой походкой и с тяжелой головой.

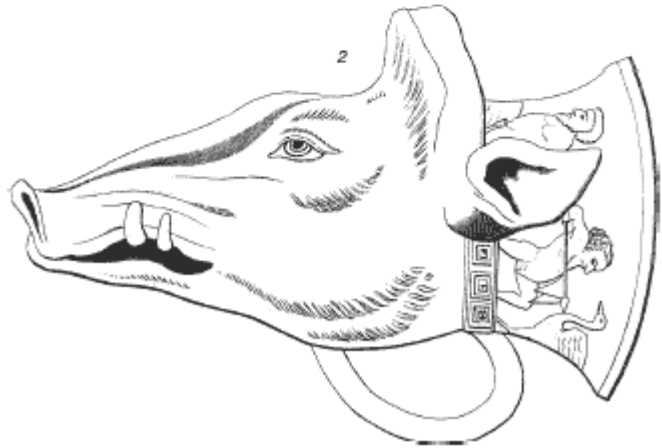
Говорят, что Дионисий Младший, тиран Сицилии, оттого, что слишком много пил, лишился зрения. Тут нечему удивляться, если верно предположение о том, что этот жалкий человек напивался ежедневно, беспрерывно, в течение трех месяцев! Стоит ли упоминать Тиберия, прозванного армией Biberius (Пьяница), который после того, как стал императором, проводил дни и ночи в пьянках с Флакком и Пизоном, одновременно занимаясь перевоспитанием римлян?

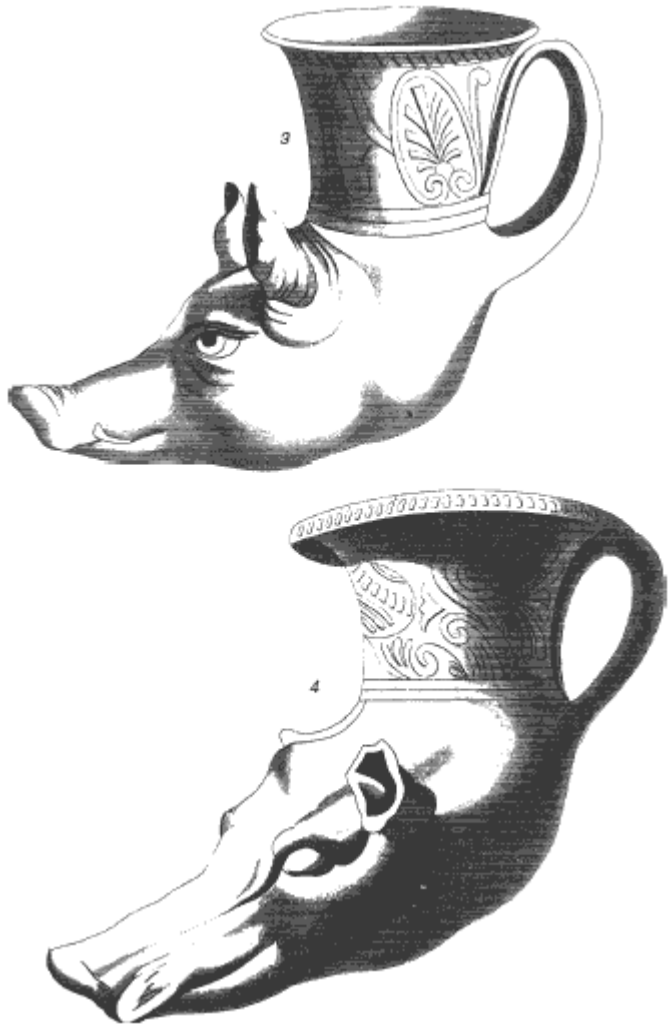
Сей языческий Соломон, стоявший перед выбором среди нескольких весьма выдающихся кандидатов на пост квестора, предпочитал наименее известного, потому что тот выпил до дна целый кувшин вина, который снизошел наполнить для него сам правитель.

У греков опьянение в низшем обществе было привычным делом, если судить по некоторым персонажам, которых Эсхил и Софокл не побоялись вывести на сцену и которые наносили друг другу удары вазами, что современное театральное действо благоразумно запрещает. Гомер более сдержан, поскольку

Ахиллес после обильных возлияний всего лишь бросил в голову Улисса копыто вола, что, вероятно, не повлекло особых последствий.







Питейные кубки:

1 – в виде головы барана; 2 – в виде головы вепря; 3 – питьевая чаша из терракоты, в виде головы кабана. Найдена в Геркулануме; 4 – питьевая чаша в виде головы собаки

Факт состоит в том, что древние вовсе не проповедовали те же принципы, которых придерживаемся мы в отношении неумеренности. Сам Гиппократ советовал время от времени искать увеселения в вине. Сенека рекомендует нам топить в нем заботы и усталость, а Мусей украшает венками из цветков шалфея головы тех, кто сидит на всех пирах подле Платона, и находит в непрерывном опьянении сладчайшую награду своим добродетелям. Неповторимое блаженство, единственной причиной которому является пьяный экстаз.

Мы говорили об изысканном напитке, что был столь

дорогостоящим соблазном для избранных эпикурейцев, которые ставили себе в заслугу неспособность сопротивляться ему. Посему было необходимо изобрести сосуды, достойные этого питья, и искусство, поощряемое роскошью, произвело на свет те великолепные чаши, о которых любившая показной шик древность оставила нам лишь смутное представление.

Чаши гомеровских времен все были равной вместимости. Одну из них предлагали каждому гостю, но несколько – только самым почтенным.

Греки придавали чашам очень большое значение. Для них это были священные реликвии, переходившие от отца к сыну, и использовали их в определенных торжественных случаях. Так, Эдип посылает своему сыну Полинику самые страшные проклятия за то, что тот воспользовался чашей предков за обычной трапезой. Чаша Нестора была так велика, что молодому человеку стоило труда нести ее, а сам Нестор поднимал ее с легкостью.

Афиняне пили из чаш в форме рогов. Испанцы довольствовались восковыми сосудами. Галлы, сразившие тура (дикого быка), забрали его рога, украсили серебряными и золотыми кольцами и заставили своих гостей пить из них. Часто в чашу славы превращался череп врага, убитого в поединке один на один.

Первые чаши римлян были из рога или самосской керамики. В ту пору завоеватели мира еще не ослабили своей мужской отваги роскошными трофеями, добытыми у покоренных народов. Впоследствии некоторые самые простые изготавливали из древесины бука или бузины.



Питейные рога: 1, 2 – рога для питья. Они дают нам представление об использовании рогов греками и римлянами. Рисунки из Геркуланума; 3 – рог с головой химеры. Греческая терракота

Но Рим, уже уставший от аскетической простоты и поправший презрение к греческим чашам из стекла и хрусталя, вскоре возжелал чего-то более изящного. Через некоторое время большим спросом стали пользоваться великолепные кубки, шедевры мастерства и терпения, в которых золото и серебро соединялись с более хрупкими материалами. Они оказались достойными своей славы.

Но надо отметить, что хрусталь, из которого делали самые ценные чаши, не имеет ни малейшего сходства с тем, что мы пользуемся теперь, и который ломается от самого

незначительного удара. Он был пластичный и удобный в применении. Его можно было безнаказанно бросить на мостовую, и он оставался неповрежденным.

Любопытную и забавную историю по этому поводу нам оставил Петроний.

Некий умелый мастер изготавливал хрустальные чаши столь же прочные, что и чаши из золота и серебра. Он создал несравненный шедевр: кубок потрясающей красоты, который счел достойным лишь Цезаря и который с гордостью поднес ему в дар. Тиберий высоко оценил искусный и богатый подарок художника. Мастер, желавший вызвать в правителе еще большее восхищение и заслужить еще большую благосклонность, попросил его вернуть кубок. Изо всех сил он швырнул его о мраморный пол: самый твердый металл никогда бы не вынес такого ужасного удара. Цезарь выглядел взволнованным и молчал. Художник с улыбкой триумфатора поднял кубок, на котором была лишь небольшая вмятина, исчезнувшая после единственного взмаха молотка, и кубок обрел свою изначальную форму. После этого у мастера не осталось сомнений в том, что он завоевал доброе расположение императора и всего потрясенного двора. Тиберий спросил его, является ли он единственным, кто способен обрабатывать хрусталь столь замечательным образом. Мастер немедленно ответил, что его секрет не известен больше никому. «Прекрасно, – сказал Цезарь. – Давайте отрубим ему голову, не теряя времени, поскольку, если сие странное изобретение станет известным, золото и серебро очень скоро потеряют всякую ценность». Так император Тиберий поощрял художников и искусства.



Эта чаша (диатрета) сделанна из единого куска хрусталя.

Изящная работа придает ей большую ценность. И основная часть, и рельефно выполненные детали – стекло. Она была обнаружена в 1725 году и хранится в кабинете маркиза Тривулси, в Милане. Резной орнамент вокруг тулова и буквы, из которых складывается обычный девиз любого пира, BIBE VIVAS MULTIS ANNIS («Пей еще много лет»), находятся на четверть дюйма от тулова чаши и присоединяются к нему очень тонкими стеклянными нитями. Они не припаяны к чаше, но вся работа выполнена на токарном станке и кажется более или менее угловатой, поскольку инструмент направлялся так, чтобы проникнуть в самые труднодоступные места. Надпись – зеленого цвета, резной орнамент – синего. Оба цвета очень яркие. Чаша матовая, меняющая цвет. Невозможно понять, придали ей оттенок намеренно или это оттого, что стекло долгое время оставалось под землей и подвергалось испарениям из канализационных коллекторов и отходов, гниющих в почве. Существует еще одна древняя чаша, выполненная подобным образом

Помимо этого существовали чаши из чистейшего хрусталя, «хрупкость которого делала их ценность еще более высокой». За них платили дороже, чем за золото и драгоценные камни, однако намного меньше, чем за знаменитые муррины (изделия из мозаичного стекла), которые так долго вызывали бесполезные замечания древних авторов.

Среди богатых трофеев Помпея, покорителя Митридата и властителя части Азии, выставленных напоказ после триумфа, римляне впервые с восхищением узрели муррины – вазы и чаши, материал и мастерство исполнения которых превзошли все, что можно было вообразить самым изящным и изысканным. Они пользовались большим спросом. Цена была заоблачной, отчего иметь их считалось необходимостью. Один из древнеримских консулов полагал, что ему слишком повезло заплатить всего лишь чуть больше 6 тысяч фунтов за одну из таких муррин. Так назвали это хрупкое и редкое новшество. Петроний заплатил за большую чашу 28 800 фунтов, а Нерон – такую же сумму за вазу с двумя ручками, о которой напрочь забыл пару дней спустя.

Чаши из мозаичного стекла появлялись на столе с вином из столистной розы, и в них разливали фалернское, чтобы сохранить всю изысканность и благородство его аромата.

Муррины пользовались большим спросом в силу своих форм и замечательной прозрачности. Их изготавливали, согласно Белону, из перламутра, но другие утверждают, что из агата. Однако же их размеры склоняют к тому, чтобы усомниться в этом. Скалигер, Кардано и мадам Дасье считали, что древние платили

неслыханную цену за простые фарфоровые сосуды, которые были столь драгоценны по причине своей редкости. Это мнение, которое разделяют несколько современных literati (образованные люди, эрудиты, писатели), достаточно правдоподобно основывается, как очевидно, на одном из стихов Проперция, в коем он говорит о «мурринах, обожженных в парфянских печах». Бытовало мнение, что парфяне, возможно, научились изготавливать фарфор у китайцев, но этому предположению, всецело лишенному доказательств, в очень категоричной манере противоречит автор прелюбопытной книги, который упорно доказывает, что муррины были не из фарфора, а из камня, разновидности оникса. Следующий факт практически не оставит в этом никаких сомнений.



Чаша из муррина Эта чаша – самая драгоценная из всех, дошедших до нас. Чаша принадлежит принцу де Бискари, правителю Сицилии, и была описана им в труде, озаглавленном De Vasi Murrini Ragionamenti. Части ее сделаны из трех кусков опала: из первого – чаша, из второго – ножка, из третьего – основание. Если она действительно древняя, как утверждает де Бискари, если правда, что было найдено несколько столь больших кусков опала и столь прекрасных (что кажется сомнительным из знания минералогии), вопрос о мурринских чашах остается открытым. Они должны были быть из опала, а не из фарфора или сардоникса, как полагают многие, и не из кахолонга (разновидности халцедона, матового, желтовато-белого оттенка), как описывал я

В 1791 году Национальное учредительное собрание назначило комиссию по инвентаризации и оценке всех предметов, хранившихся в королевской Гард-Мебль. Среди прекрасных изделий из сардоникса она обнаружила два очень старинных сосуда: один в виде кувшина, 10 дюймов в высоту и четырех – в диаметре, с ручкой, выдолбленной из единого камня, второй – в форме чаши, 10 дюймов в диаметре. Оба были признаны подлинными мурринами: красивые белые и синие прожилки и другие оттенки переходили друг в друга, не влияя на полупрозрачность изделий; дно было того же цвета, что сам кувшин. Ювелиры оценили эти сосуды в 6 тысяч фунтов каждый, хотя отсутствовала какая бы то ни было гравировка как в углублениях, так и рельефная. Их оценка основывалась исключительно на красоте материала, безупречности полировки и сложности, которая, должно быть, сопутствовала выдалбливанию кувшина.

Такая стоимость показалась бы преувеличенной, когда бы не было известно, что древний сосуд герцога Ганноверского, сделанный из сардоникса в форме графина, ранее принадлежавший герцогам Мантуи, был оценен в 150 тысяч германских крон. Рельефная гравировка изображала мистерии в честь Цереры и Бахуса, но у изделия отсутствовала даже примитивная ручка, а диаметр был всего 2 с половиной дюйма.

Подле этих бесценных муррин стояли изящные кубки из янтаря. Чудесное мастерство, с которым они были выполнены, позволяло назначать за них абсолютно любую цену, но римские транжиры никогда не считали ее слишком высокой.

Почти столь же ценными были чаши из серебра с гравировкой, при условии, что являлись делом рук какого-нибудь известного мастера: такого, как Миос, Ментор или Мирон. Их даже предпочитали сосудам из золота, если последние не украшали драгоценные камни.

Все эти изделия были намного разнообразнее по форме, чем по материалам, использованным в их изготовлении. Они были и очень большие, и узкие, и продолговатые, и украшенные двумя ручками, и всего с одной. Некоторые сосуды в форме лодочки или кувшина сильно напоминали тимпан или шофар, музыкальный инструмент древних иудеев. Одним словом, греческий или римский мастер никогда не прислушивался ни к чему, кроме своего вкуса и своей фантазии, и был очень далек от того, чтобы предположить, что плоды его труда послужат причиной долгих и бессонных часов изучения для многих антикваров, всерьез жаждущих объяснить странную игру их фантастического воображения.

Глава 28
Вино

Бахус (Вакх), сын Аммона, родился в Египте и был первым, кто обучил соотечественников культивировать виноградную лозу и делать вино. Он – тот же Осирис, знаменитый покоритель Индии. Если это утверждение встретит противоречия, мы лишь попросим всех и каждого из спорщиков сделать свой собственный выбор бога виноградников из пяти героев, носящих имя Бахус, поскольку мы слишком непредвзяты, чтобы предпочесть какого-то одного в частности.

Энопион, достойный сын Вакха, обогатил жителей Хиоса первым пьянящим вином, которое с тех пор неизменно туманило их рассудок. Греция, Италия и Сицилия обязаны этим чудесным алкогольным напитком египтянам. Галлы получили сей сладкий дар от этруска, который был изгнан из Клузия, города в Этрурии. Культивация винограда быстро распространялась до начала правления кровожадного Домициана, пополнившего список своих преступных деяний искоренением виноградных лоз. Император Проб вернул их безутешным галлам. Этот правитель был поистине достоин своего имени (probus – порядочный, честный)!

Современная наука, соглашаясь со священными писаниями, рассматривает Восток как всеобщую колыбель виноградной лозы и рода человеческого.

Палестина славилась своими лозами. Плиний отзывается о них с похвалой. Виноградники составляли часть богатств этой страны, и к ним относились с величайшей заботой, настолько трепетно, что Моисей со своим особым отношением к виноградной лозе запретил сеять на той же земле семена других растений под угрозой конфискации имущества. Это было сделано, чтобы способствовать их распространению: мудрый законодатель каждого, кто посадил хоть одну лозу, освобождал от военной службы и от всех общественных обязанностей до первого сбора урожая.

Урожай винограда в Ливане, в месте под названием Хелбон, и в долине Сорек пользовался удивительной славой, а вкусное вино, которое из него изготавливали, было способно вдохновить лиричного Давида на те знаменитые славословия, которыми неумеренность часто отваживается оправдать предосудительное злоупотребление этим напитком.

Однако иудеи, народ трезвенников, подобно всем восточным народам, редко использовали вино в чистом виде. Обычно они

смешивали его с некоторым количеством воды и пили совсем немного в дни церемониальных празднеств и в конце своих трапез. Иногда они смешивали с вином ароматные вещества и душистые снадобья.

Некоторые народы, кажется, испытывали перед вином ужас. Персы не пили ничего, кроме воды, и жители Понта, скифы и каппадокийцы разделяли этот странный вкус. Жители Аркадии, которые жили исключительно на каштанах и желудях, были недостойны благостей Вакха, так же как отшельники, ихтиофаги и остальная масса приверженцев водопития, которые были все еще слишком мало цивилизованы, чтобы испытать все миражи и магию опьянения.

Египтяне считали, что внести внутрь храма бутыль розовой пьянящей жидкости то же, что осквернить его, но явился Псамметих (670 до н. э.) и, как мудрый правитель, заставил их понять, что кружка пива не стоит чаши доброго вина.

Римляне утверждали, что их древний бог, Янус, посадил в Италии первую лозу, а Нума позже научил свой народ подрезать ее. Благородные люди знали, как оценить такие благодеяния, и, чтобы доказать, что истину всегда можно найти в вине, неизменно ставили на алтари статую Минервы позади Вакха.

Непреклонная муза истории сохранила для нас имя человека, обрекшего себя на этакое мрачное бессмертие благодаря изобретению обычая смешивать воду и вино. Его звали Кранай, царь Афинский, и было то в 1532 году до н. э. Боги, несомненно желая наказать его, сделали так, что огромная часть Греции оказалась потопленной, а вскоре после этого царя свергли с престола. Плиний обвиняет малоизвестного Стафила, сына Сифена, в насаждении испорченного вкуса, перенятого подражателями до такой степени, что во времена Диодора Сицилийского (45 до н. э.) гости в конце трапезы все еще смешивали воду с вином. Правда, все они были пьяны.

Без сомнения, Ликург не ведал об этой практике, когда проявил дикость и уничтожил все виноградники лакедемонян под предлогом того, что тем положит конец беспорядкам, происходившим из-за невоздержанности. Плутарх говорит, что было бы предпочтительнее объединить нимф и Бахуса. Философ-оригинал настаивает на смешении с квартой, квинтой или октавой таким же образом, как соединяются очаровывающие наш слух музыкальные аккорды. Квинта получается вливанием 3 мер воды в 2 меры вина; одна часть воды и две части вина создают октаву; четверть вина и три четверти воды – кварту, самый негармоничный аккорд, который рождается под руками лишь неопытного и неискусного музыканта.

Такой великий лекарь, как Гиппократ, ранее уже упоминал об этом прискорбном отступлении от всех мудрых доктрин, так что наука иногда поистине сбивается с пути. Но славный сей ученый муж впоследствии рекомендовал нам пить чистое вино, и пить достаточно для того, чтобы веселье разогнало печали и на спотыкающихся ногах подвело к сладкому пути ложной надежды.

У бога винограда повсюду были страстные обожатели, возможно, среди всех народов, кроме скифов. Эти еретики отказались поклоняться божеству, которое заставляло верующих пьянеть. В других местах ему в жертву приносили тигра, дабы показать мощь его господства, и ярые последователи Бахуса, украсив свои головы венцами из веточек виноградной лозы, в одной руке держа кратер[41], а в другой – факел, с растрепанными волосами бегали по улицам, в ночной тишине взывая к сыну Юпитера, ужасному Эвию.

Римляне дважды в год, в мае и сентябре, по случаю празднеств вина обращались к нему с особыми молитвами. Во время первого они пробовали вино, а во время второго умоляли бога даровать Италии прекрасную погоду и обильный урожай винограда.

Бог справедливо не мог отказать в этой просьбе, поскольку виноградари, желая получить богатый урожай, трудились не щадя себя и без устали. Их видели постоянно освобождавшими растение от бремени слишком роскошно покрывавшей его листвы, отчего виноград оказывался под солнечными лучами, и это позволяло ему быстрее созревать. Они также разбивали малейшие комки земли, которые, накапливаясь вокруг усиков, беспрестанно утяжеляли их своим весом. И горе вору, замеченному ночью за кражей так заботливо взращенного винограда. Его преступление каралось смертью, если только в его пользу не свидетельствовала юношеская неопытность. В таком случае молодого человека подвергали жестокой порке, чтобы помнил о своей вине и о том, что негоже посягать на чужую собственность.

Впоследствии имперское право смягчило драконовскую суровость этого закона децемвиров[42].

Древние, как и мы сами, любили, когда виноград появлялся на их столах круглый год. Они хранили его, покрывая сверху ячменной мукой или помещая лучшие грозди в дождевую воду, объем которой сокращался кипячением до одной трети. Сосуд герметично закрывали смолой и гипсом, а потом ставили в место недоступное солнечным лучам. Такая вода считалась превосходным напитком для больных.

Способ изготовления вина был в точности одинаков и в

Греции, и в Италии.

Сборщики винограда тщательно отбирали зеленые виноградины, а все остальные складывали в глубокие корзины. Затем содержимое высыпали в большие бочки. Мужчины, едва прикрытые легкой одеждой, растаптывали его под своими ступнями. Их движения подстегивали веселые песни и звуки флейт, внося оживление и побуждая работать быстрее.

Вино, полученное таким образом, ценилось очень высоко и очень хорошо хранилось. Предпочтением пользовалось сусло, вытекавшее из бочки, как только в нее бросали виноградины. Оно появлялось благодаря давлению, которое они оказывали друг на друга. Эту жидкость превращали в изысканное вино.

Виноград, раздавленный ногами, помещали под пресс, и отверстие, проделанное в нижней части бочки, позволяло суслу стекать в глиняные кувшины, откуда впоследствии его разливали в бочонки.

Пресс всегда устанавливали на небольшом расстоянии от винного погреба и кухни. Его механизм был предельно прост. Древние артефакты из Геркуланума обеспечили нас образцом. Два столба прочно фиксировали в земле на расстоянии нескольких футов друг от друга. На вершине укладывалась крепкая поперечная балка. Другие деревянные части, похожие на установленную наверху, помещались внизу. Виноград занимал пространство между бочкой и нижней доской. Между каждой из горизонтальных досок вставлялись клинья, и два человека, по одному с каждой стороны, ударяли по ним молотками. Таким образом создавалось давление. Вино из-под пресса, по качеству хуже вышеупомянутых, служило для обычного потребления в семье и давалось слугам. Его не процеживали, а просто наливали из бочки по мере надобности.

Винный отстой удалялся из пресса, когда жидкость переставала поступать. Его заливали определенным количеством воды и подвергали вторичному отжиму. Это слабое вино, полученное в результате новой операции, должно быть, чем-то напоминало ту едкую жидкость, что во Франции зовут piquette (вино из виноградных выжимок), напиток для народа, особенно деревенских жителей, в зимнее время.

Часть сусла, та, что требовалась для немедленного употребления, отделялась и очищалась уксусом. Часть того, что было получено из раздавленного винограда, в медных котлах ставили кипятить на печи, поддерживаемые треножниками, на некотором расстоянии от пресса. Содержимое постоянно помешивали. Эта жидкость, уваренная на треть, называлась carenum. Когда оставалась только половина, получали defrutum. И

наконец, оставшейся после кипячения трети, этому веществу, очень похожему на мед, дали название sapa. Ее смешивали с мукой, чтобы откармливать улиток, которых разводили умелые спекулянты, приберегавшие их для римских сибаритов.

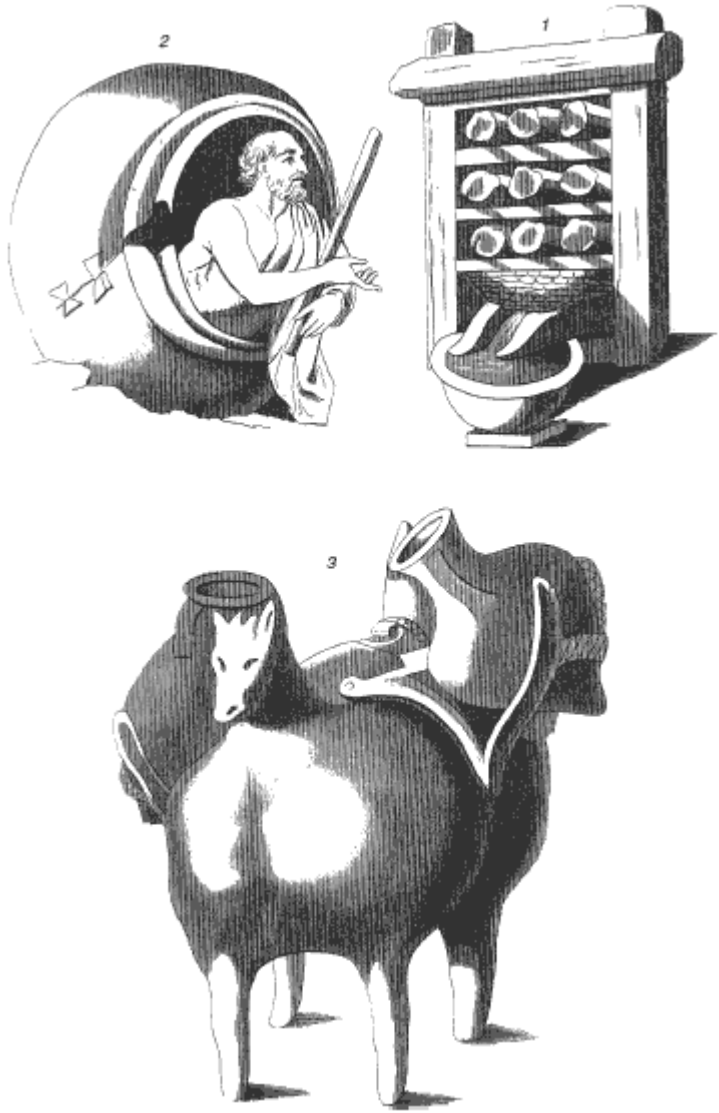
С сусла, таким образом приготовленного до наступления ночи, когда не светила луна, тщательно снимали накипь, и оно служило для сохранения вин, придавая больше крепости тем, что считались слишком слабыми. Также оно становилось основой нескольких напитков, пользовавшихся предпочтением у римских дам, находившихся в том периоде жизни, когда зрелость вступает в союз со сладострастием.

Те, кто хотел хранить сладкое вино круглый год, заполняли им несколько амфор, покрытых смолой внутри и снаружи, вторичным суслом, то есть тем, что получали, раздавливая виноград ногами. Затем их герметично запечатывали и закапывали в песок или погружали в холодную воду, где оставляли по крайней мере на два месяца.

Оставалось все еще большое количество сусла, выходившего из винограда. Его убирали в винный погреб, который всегда располагался чуть ниже уровня земли или на первом этаже. В помещение не должны были проникать никакие запахи или испарения, способные испортить винный букет.

В Геркулануме обнаружен просторный винный погреб, вокруг которого располагались огромные бочки, встроенные в стены. Другой погреб, в Помпеях, примечательный своим небольшим размером, делится на два отсека с бочками, отделенные друг от друга горизонтальной стеной.

Там найдены большие керамические сосуды, с ручками и без них, очень тщательно выполненные и запечатанные смолой. Нам известно, что циник Диоген жил в одном из этих сосудов и царь Александр нашел философа сжавшимся под ним, словно под щитком черепахи. У древних также были и громадные бочки для хранения вина, но их использовали только в странах с холодным климатом.

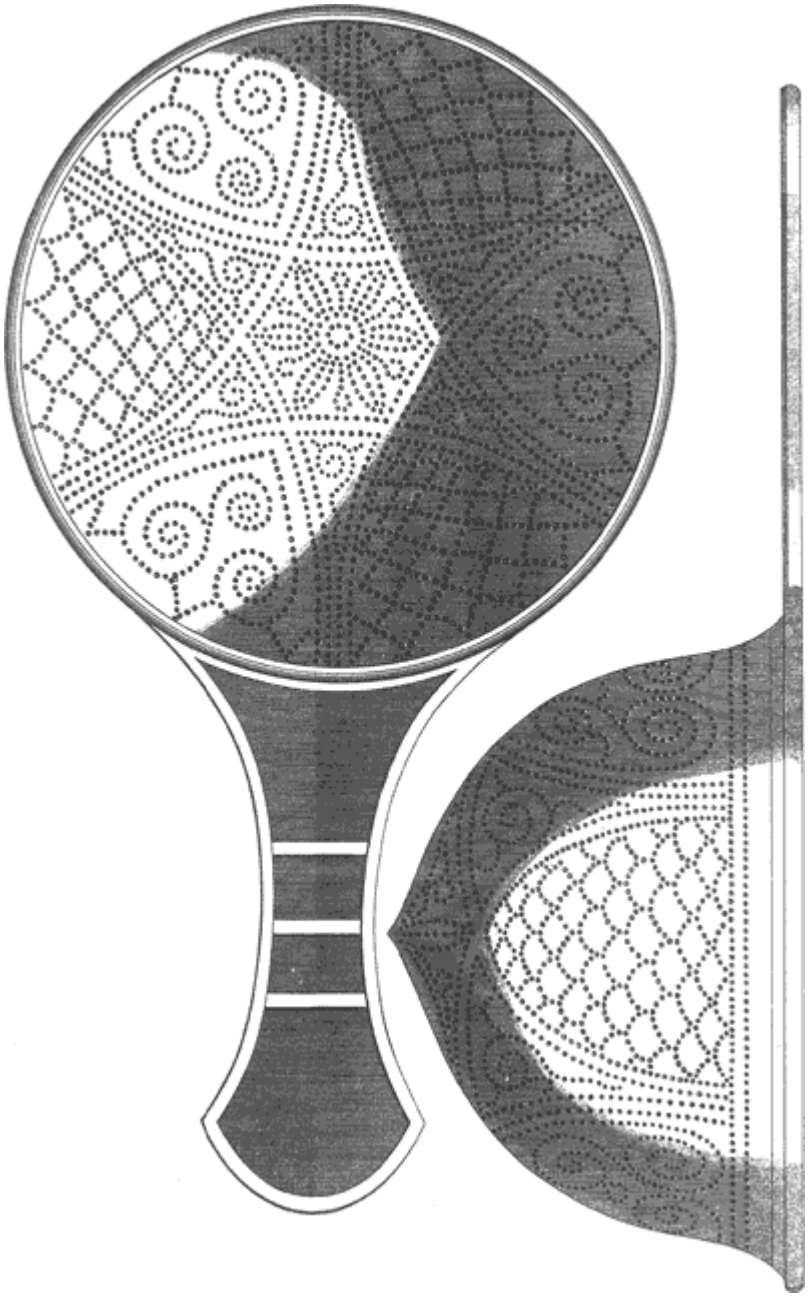


Реликвии из Геркуланума: 1 – винный пресс, описанный в тексте; 2 – большой сосуд, в котором сидит мужчина. Предположительно, Диоген. Амфора разбита, и части соединяются между собой свинцовыми стяжками в виде ласточкиного хвоста. Это изображение барельефа с виллы Альбани, опубликованное Винкельманом; 3 – изображение вьючного животного с седлом, нагруженного двумя амфорами. Это изделие из терракоты, изображенное в натуральную величину, из коллекции игрушек принца де Баскари. В гористых местностях было так трудно осуществлять перевозки, что обитатели Альп заменяли сосуды из терракоты на бочонки из дерева, соединяя их вместе деревянными обручами

Dolia – именно так назывались первые подвергнутые окуриванию ароматическими растениями большие глиняные сосуды. Их смачивали морской водой и наполовину закапывали в землю. Они изолировались друг от друга, и люди очень строго следили за тем, чтобы в погребе не находилось никаких изделий из кожи, не было сыра, фиг или старых бочонков. Иногда обитатели страны мостили пол кладовой, покрывали песком и помещали в него dolia.

По истечении девяти дней, когда брожением вино очищалось от негодных примесей, после замазывания всей верхней внутренней части, как и самой крышки, смесью сусла, шафрана, мастики, смолы и кедровых орешков, dolia тщательно запечатывались. Бочки с вином, разведенным водой, выставлялись в северной стороне, а крепкие вина не боялись ни дождя, ни солнца, никаких изменений температуры.

Очистку вина ускоряли, бросая в сосуды гипс, известь, песчинки мрамора, соль, камедь, мирт, ароматические травы, вливая осадок молодого вина или морскую воду. Раз в месяц, а иногда чаще бочки открывали, чтобы освежить содержимое, и перед тем, как снова накрыть крышку, ее натирали кедровыми орешками. Также вино очищали, отцеживая его в другую бочку и смешивая взбитые желтки яиц с солью или фильтруя через colum nivarium (цедильное сито), покрытое куском ткани.



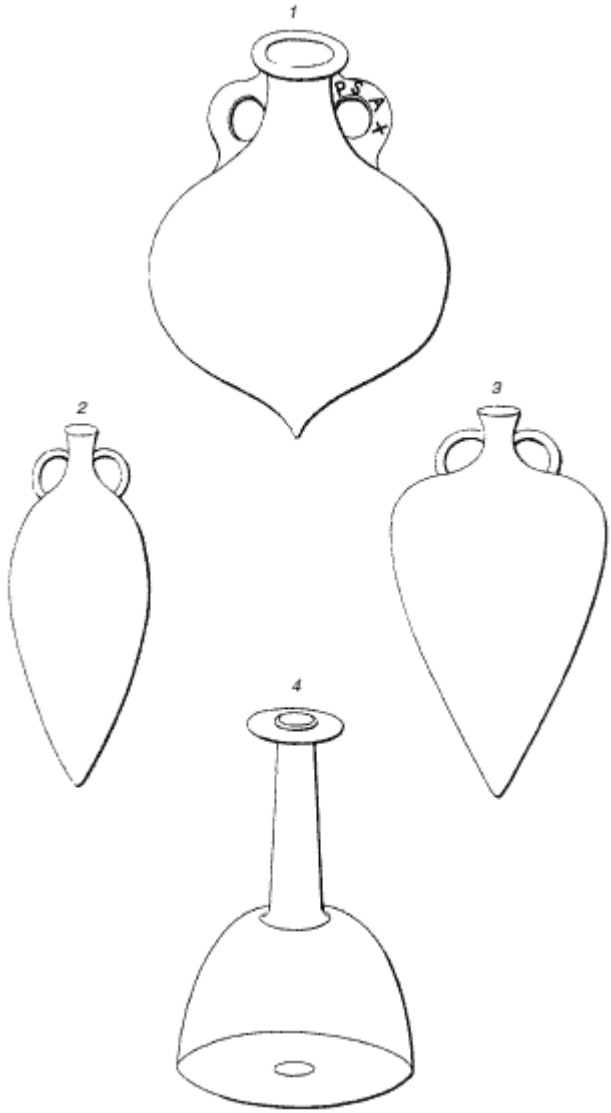
Colum nivarium, или цедильное сито. Фильтр для очищения вина от осадка. Два образца сохранились в коллекции из Геркуланума. Они сделаны из белого металла и очень изящны. Каждое состоит из двух пластин, круглых и вогнутых, 4 дюймов в диаметре, и снабжено плоскими ручками. Два блюда, как таковые, и их ручки так хорошо подходят друг другу, что при наложении кажутся единым целым. Огромное количество дырочек симметрично просверлено в верхнем блюде и

способствует оседанию осадка, позволяя через нижнюю часть вытекать лишь чистой жидкости. Сито, представленное здесь, взято из «Древностей» Монфокона и было найдено в Риме ближе к концу XVII в. Оно из бронзы, с орнаментом. На ручках выполнены рельефы из серебра, связанные с поклонением Вакху

Изысканные вина хранились в деревянных бочках, в соответствии со своими особенностями, два, три или четыре года. После этого их переливали в амфоры. Процесс требовал величайшей осторожности.

Амфоры представляли собой керамические кувшины с двумя ручками, предназначенные для наилучших вин. Чтобы воспрепятствовать испарению сквозь поры, сосуды закрывали смолой и затыкали горлышко древесиной или корой пробкового дерева, покрытой мастикой, смешанной со смолой, известью, растительным маслом или любым другим жирным веществом. На амфоре было начертано название вина. Его возраст указывался под наблюдением консулов, присутствовавших при изготовлении. Если амфора была стеклянной, к ней прикреплялся ярлык с этими данными. Для подобного рода сосудов существовали специальные кладовые, которые обычно обустраивали в верхней части дома. Созревание вина ускорялось, благодаря солнцу и дыму. Открытие этого способа выдержки вина, который постоянно использовали римские энофилы, приписывают консулу Опимию.

Плиний уверяет нас в том, что с виноградников всего мира производят 195 разных сортов вина. Это число следует удвоить, если учитывать каждую разновидность. Он говорит, что в совокупности поставляется лишь 80 сортов наивысшего качества и две трети из них принадлежит Италии. Современное земледелие, должно быть, странным образом нарушило все подсчеты римского натуралиста.



Сосуды для хранения вина: 1 – амфора, или долиум. По верху ручки сделана гравировка из аббревиатуры PSAX. Первые две буквы, возможно, являются инициалами владельца, а последние обозначают вместимость сосуда, равную 250 квартам; 2 и 3 – долиумы меньшего размера, обнаруженные в Геркулануме, на самом дне погреба. Горлышки этих сосудов были заткнуты мраморными брусками и закрыты крышками из того же материала. На вилле Альбани есть такая же амфора из терракоты, в которую уместилось бы содержимое 18 римских амфор, или 463 кварты, как указано на наружной гравировке. В 1750 г. одну из этих амфор нашли в Поццуоли. Она была 5 футов 6 дюймов в высоту и 5 футов в диаметре, вместимостью 1728 кварт. На нескольких амфорах из Геркуланума и Помпей сделаны цветные

надписи с именем претора Нонния. На тех, что найдены в Риме, написано имя консула, засвидетельствовавшего дату изготовления вина

Как бы там ни было, лучшими винами в Греции были те, что изготавливали на Тасосе, Лесбосе, Киосе и Косе. Италия хвастала своим вином из Сентина, Фалерна, Альбана и Мамертина. Следом за ними целый ряд других превосходных вин занимал заметное место в длинном списке любимых Плинием и Атенеем.

Древние заявляли о том, что испытывают особое благоговение перед винами известного происхождения, медленно созревшими в амфорах. Некоторые археологи от гастрономии выставляли на свои столы некие вина, которые настолько иссохли в кожаных бутылях, что вынимались из них комками; те, что были помещены вблизи каминов, со временем стали твердыми, как соль. Петроний говорит о вине столетней выдержки. Плиний рассказывает, что гостям подали вино, возраст которого был более двухсот лет, густое, подобно меду. Это вино разбавили теплой водой и пропустили сквозь saccatio vinorum (цедильный мешок).

Пристрастие к доброму старому вину было свойственно грекам. Римляне любили его за горчинку, которую оно приобретало с годами. Египтяне, невзирая на свою освященную веками любовь к пиву, не были несправедливы к напитку, коим с восторгом опьянялся Осирис.

Похвалы Атенея старому вину безграничны. Он утверждает, что оно полезно для здоровья, является наилучшим средством растворять пищу, укрепляет силы, способствует кровообращению и обеспечивает спокойный сон. В таком случае кто будет столь неблагодарным, что откажется пить?

Пьяницы в древности не пренебрегали и белым вином, но рассматривали его как второсортное. Только что упомянутый нами автор говорит, что оно слабое, практически не обладает крепостью. Красное вино, напротив, источник силы и энергии, и оно – первое, что научились изготавливать жители Хиоса, когда Энопион, сын Вакха, посадил в их стране виноградную лозу.

Однако и в любителях белого вина недостатка не было. Как и мы, древние, несомненно, предпочитали его, когда ели улиток, устриц или любых других моллюсков, которыми изобиловало Лукринское озеро. Иногда им даже приходило в голову (как же изобретательно обжорство!) превращать красное вино в белое. Для этого было необходимо всего лишь добавить в бутыль три яичных белка или немного бобовой муки и взбалтывать продолжительное время. Тот же результат получали, пользуясь

осадком белого вина.

Итак, может, Апиций подтрунивает над нами, приводя эти рецепты? Или то был ловкий трюк, чтобы позабавить гостей в конце трапезы, когда слишком обильные возлияния сделали их неспособными ясно отличать один цвет от другого?

Греки предпринимали усилия, чтобы предотвратить катастрофические последствия опьянения: они добавляли в вино морскую воду. Получалась смесь, которая, по их мнению, также имела способность способствовать пищеварению. Одной меры воды было достаточно на 50 мер вина. И, кроме того, греческие торговцы проявляли такой большой интерес к здоровью иностранных потребителей, что никогда не поставляли на рынок вина с берегов Эгейского моря в Рим или куда-либо еще, предварительно не разбавив их данным способом. Так, например, именно этим путем последовал Катон, подделавший знаменитое вино Хиоса, чтобы обмануть лучших знатоков. Этот честный геопоник донес до нас свой секрет. 56 пинт старой морской воды вливаются в бочку (объемом 4 барреля) сладкого вина, приготовленного из высушенного на солнце винограда, или две трети бушеля соли помещается в корзину из тростника, которая подвешивается в середине бочки, и соль оставляют растворяться.

Этот очень простой процесс преобразует самое посредственное спиртное в восхитительный нектар, одаривший славой и богатством остров Кос.

Содержащее соль греческое вино (vinum tethalassomenon) было не чем иным, как его продуктом. Thalassites, пользовавшиеся таким большим спросом в Италии в силу их почтенного возраста, обязаны своей репутацией факту пребывания в море в течение некоторого времени. Сей маленький коммерческий обман был вполне безобидным средством увеличения прибыли спекулянтов, ускорявших процесс созревания вин, без применения каких-либо опасных ингредиентов, которыми в более поздний период стали пользоваться контрабандисты. Когда вино, для придания ему зрелости, уже достаточное время оставалось в море, его сцеживали в бутыли из козлиной кожи, как следует покрывали слоем смолы, и, таким образом, ему были не страшны долгие морские путешествия.

Далее о винах, снискавших наибольшую популярность в древние времена.

Passum (вино из сушеного винограда), особенно привезенное с Крита, было одним из тех вин, что наиболее ценили в Риме. Его готовили из винограда, расстеленного на солнце до уменьшения в весе наполовину. Таким образом высушенные виноградины затем помещались в большую бочку, содержавшую некоторое

количество превосходного сусла. Когда они как следует вымачивались, их давили ногами, а потом подвергали легкому воздействию винного пресса. Иногда вместо высушивания на солнце свежий виноград просто погружали в кипящее растительное масло, и результат был тот же.

Dulce (сладкое вино) получали из винограда, сушившегося на солнце в течение трех дней, а на четвертый – раздавленного ногами в самое жаркое время. Император Коммод считал это вино самым восхитительным.

Mulsum, или медовое вино, было изысканной смесью старого фалернского вина и свежесобранного меда с горы Гиметт. Врач Целий Аврелиан рекомендует подержать теплое mulsum во рту, как паллиативное средство при жестокой головной боли.

Вину Anisites было дано такое название из-за нескольких анисовых семян, использованных для его настаивания.

Granatum готовили, бросая в бочку тридцать разломленных плодов граната и заливая их 10 с половиной пинтами другого вина, крепкого и кислого. Этот напиток был готов к употреблению по истечении тридцати дней.

Апиций дает нам рецепт Rosatum (розовое вино). Он пишет: «Положите несколько лепестков розы в чистую льняную ткань, зашейте и оставьте ее на семь дней в вине; выньте розы и положите свежие. Процедуру повторите три раза, а затем процедите вино. Во время питья добавьте меда. Лепестки роз должны быть свежими и без капель росы».

Точно так готовится Violatum (фиалковое вино), только вместо роз используют фиалки.

Розовое вино можно получить и без роз, положив маленькую корзинку, наполненную зелеными листочками лимона в бочку с молодым вином до того, как началось брожение, и оставив ее там на сорок дней. Перед тем как пить такое вино, его смешивают с медом.

Вино из мирры, Myrrhinum, у древних было вином, смешанным с небольшим количеством мирры, чтобы улучшить вкус и продлить хранение. Они высоко ценили его.

Все эти вина, как и упомянутые ранее, перед тем, как подать гостям, фильтровали через colum vinarium. Этот фильтр состоял из двух круглых глубоких блюд 4 фунтов в диаметре. Верхнее было просверлено. Через него наливали вино, и оно попадало в нижнее, служившее приемником. Оттуда наполнялись чаши.

В Риме цена обычного вина, иногда испорченного примесями, составляла 300 сестерций за 40 урн или 15 сестерций за одну амфору, то есть около 6 пенсов за галлон. В Афинах вино считалось дорогим, если стоило 4 пенса за галлон. Обычно такую

меру вина продавали не больше чем за 2 пенса.

В первые дни существования Римской республики женщинам было запрещено пить вино, но этот закон перестали блюсти, и благородные дамы часто проявляли такую же неумеренность, что и их пьющие мужья.

Ликерные вина

Надо признать, что римский закон долгое время демонстрировал чрезвычайную тиранию в отношении женщин. Абсолютный запрет на употребление вина! Убийство несчастных созданий, неспособных воспротивиться соблазну вкусить опасную жидкость! В римской истории существует далеко не один пример жестокого наказания повинных в жажде особ прекрасного пола. Варвар Микений сжег свою жену на бочке, у которой однажды днем застал ее утоляющей жажду у крана. Беспощадный Ромул посчитал этот акт простым и естественным: он даже не наложил на свирепого мужа никаких взысканий.

Другая несчастная обнаружила место, где ее муж хранил ключи от винного погреба. Она забрала их, и опрометчивое любопытство заставило ее войти в таинственную и зловещую сокровищницу, доступ в которую ей был категорически запрещен. Семья восприняла этот безобидный проступок как преступление и отказала женщине в какой бы то ни было пище, как наказание за воображаемое воровство. Она умерла в мучениях от голода.

Необходимо сказать о Домиции, этом неучтивом судье, который лишил даму приданого, потому что она имела дерзость выпить один-два глотка вина втайне от своего господина и мужа. Но признаемся сразу: римская цивилизация положила конец столь странному поведению. Во времена Августа супруга императора Ливия, будучи 82 лет от роду, заявила, что столь долгим существованием обязана Вакху. Кстати, надо отметить, что ее муж, великий правитель, почитал труд виноградарей и серьезное изучение вин, чему до его времени практически не уделялось внимания. Именно тогда пришло понимание, что благодатный напиток укрепляет узы дружбы, и весь честной народ, все щедрые души, страстно желали попробовать его.

Добрый Траян ежедневно осушал бесчисленное множество чаш и, конечно, стал кумиром рода человеческого. Агрикола перед смертью пожелал выпить вина. Слабоумный Клавдий часто находил на дне амфоры каплю мудрости. Домициан заслужил прощение за свои преступления благодаря тому, что из фонтанов всю ночь хлестали потоки вина. Калигула, возможно, обрел бы у

народа популярность, а он ее никогда не имел, если бы ему хватило благоразумия предложить римлянам изысканного фалернского, которое выделял для своей любимой лошади.

Дамы поначалу отважились смочить губы несколькими каплями тех легких вин, что зрели под солнцем Тибура, в окрестностях Кум и по всей Кампаньи. Спустя некоторое время они посягнули на само фалернское – правда, они смешивали его с охлажденной льдом водой или снегом, но самые дерзкие рискнули испить этого спиртного, не принимая таких робких мер предосторожности. Фалернское было благородным вином! Они начали пить достигшее десятилетней выдержки. От него возможно было устоять на ногах. С двадцатилетним справиться помогало лишь смешивание с водой. Более старое фалернское становилось непобедимым. Оно поражало нервную систему и вызывало мучительную головную боль. Дамы долго боролись за победу, но увы! Вино всегда оказывалось на высоте. Наконец, уставшие от столь многочисленных бесплодных усилий, самые мудрые оставили его своим мужьям, а сами стали искать другие напитки, обладавшие менее опасным очарованием. Греция и Италия изобрели для них новые, заслужившие популярность, невзирая на немилость, в которую они впали много веков назад. Современные красавицы одарили бы нас скептической улыбкой, если бы восхваляли вино из спаржи, дикого майорана, семян петрушки или приготовленное из мяты, руты, блоховника и ползучего тимьяна. Тем не менее этими напитками восхищались самые высокопоставленные дамы Древнего Рима, женщины, которые никогда не находили кулинарные чудеса всего мира достаточно изысканными или редкими. В таком случае повинен ли в этом их вкус или дело в нашем собственном?

Не принимая во внимание сей сложный вопрос, который мы не призваны разрешить, просто скажем, что эти различные спиртные напитки готовились очень немудреным способом. Две пригоршни одного из вышеупомянутых растений клали в бочку с суслом. Добавляли пинту густого виноградного сока и полпинты морской воды. Такое вино греческие и римские дамы пили за завтраком, и оно являлось отличной заменой для silatum, напитка, приготавливаемого с охрой. Мы вряд ли поверим, что ее вводили в состав вина исключительно по причине сладострастия.

После пира часто случалось, что изнуренный и пресыщенный желудок не принимал больше ни крошки еды, которая вызывала теперь лишь отвращение. Умный раб в таких обстоятельствах подносил своей утомленной трапезой госпоже чашу вина из горькой полыни перед тем, как она покинет обеденное ложе. Ее бледное лицо тотчас же озарял здоровый румянец, потускневший

взгляд обретал утраченный блеск, и тем же самым вечером прекрасная матрона могла бесстрашно приступить к новому пиршеству. Это драгоценное вино, модное тонизирующее средство, которое, к нашей чести будь сказано, практически вышло из употребления, отвергнутое современной трезвостью, в императорском Риме продавалось очень хорошо. Оно получалось кипячением фунта полыни в 240 пинтах сусла до уменьшения в объеме на одну треть. Существовал и более простой способ приготовления: несколько пригоршней полыни бросали в бочку с вином.

Из сырой древесины, хвои кедра и кипариса, листьев лавра, можжевельника или терпентина (смола хвойных деревьев), долгое время кипящих в сусле, производили различные горькие ликеры, которым неумеренность почтительно приписала благоприятные качества и множество лечебных свойств. Той же похвалой можно пожаловать вино из иссопа, знаменитую смесь 3 унций растения с 12 пинтами сусла. Его воздействие было удивительным, и самые известные лекари непременно прописывали этот напиток своим ослабевшим пациентам для восстановления сил и веселого расположения духа.

Но, благодаря Небесам, нашим римским красавицам не всегда приходилось прибегать к удручающему опыту общения с поборниками Эскулапа. Когда они пребывали в добром здравии, вернуть хорошее самочувствие и получить удовольствие им помогали более бодрящие напитки. Тогда они потягивали вино из мирта, мягкое спиртное, легкие испарения которого приносили спокойный и глубокий сон. Пить такое вино было проявлением мудрости, но, увы, не только для того, чтобы уснуть! Если читатель обеспокоен бессонницей, он с радостью поприветствует рецепт этого благотворно действующего снотворного. Пусть возьмет молодые веточки мирта с листочками, измельчит и прокипятит 1 фунт в 18 пинтах белого вина, пока смесь не уменьшится до двух третей. Позволим ему испить напитка римских дам, и, несомненно, он уснет таким же крепким сном.

Эти изящные госпожи, petites maotresses, в чьей жизни, казалось, переплетались винные пары и слезы, которыми изобиловал Рим, упали бы в обморок даже от запаха вин, приготовленных указанным выше способом. Их хрупкая нервная организация требовала напитка иного рода, и такой был придуман. Ему дали название Adynamon. Это вино без крепости. Оно было самым безобидным из спиртных напитков. Получали его кипячением 10 пинт воды в 20 пинтах белого сусла. Маленькая чаша этого целебного напитка излечила немощную Синтию и страдавшую от тошноты Юлию, которая по

небрежности украсила свой туалет букетиком лилий, принесенным беотийской рабыней вместо венца из роз. Очаровательные существа мгновенно лишились бы чувств, если бы их губ немедленно не коснулся adynamon. Как только они вкусили этой чудесной жидкости, их потухшие черты вновь ожили. Мало того, через несколько секунд они уже были способны, не испытывая ни малейшего дискомфорта, наблюдать за наказанием рабыни, чьи обнаженные плечи и грудь по их приказанию раздирали удары плети, усеянной остриями. Кто после этого дерзнет усомниться в достоинствах такого вина?

Œnanthinum – вино, предназначавшееся для более крепких организмов, для натур менее деликатных. Римские дамы, которые любили иногда удалиться в деревню и провести часть года на своих виллах, готовили его, положив в бочку с суслом 2 фунта цветков дикого винограда. Вино выдерживалось тридцать дней, а затем сцеживалось в другие сосуды.

Вот такие опьяняющие напитки были когда-то популярны в столице мира. Женщины не ограничивали себя в том, чтобы сделать глоток-другой из чаши с изобретенными для них винами, и продвигались в своей неумеренности шаг за шагом все дальше на протяжении всего существования империи. Те странные обычаи, теперь похороненные под римским колоссом, заменил новый уклад цивилизации. Женщина, это милое создание, которого древность была недостойна, сейчас предстает такой, какой ее сделали времена христианства, раскрывшие все женские добродетели, неизвестные Греции и Риму. Дочь, жена и мать, она успокаивает, подбадривает и поддерживает мужчину в жизненных испытаниях.

С нежной улыбкой она встречает его у колыбели, ее молитва провожает его в последний путь. Именно женщина смягчила жестокие инстинкты варварских орд, извергнутых из северных лесов и распространившихся по всей Европе, и, все еще используя свою верховную власть над современным обществом, она почитается как королева, чьи добродетели и целомудренная притягательность делают ее живым воплощением цветка и ангела, этих нежных символов любви и красоты, меж которыми поэт изящно воздвиг ее трон.

Первые обитатели Великобритании научились сажать виноградную лозу у римлян во времена правления императора Проба. Завоеватели также обучили их искусству подстригать ее и готовить вино. Но, как отмечает Стратт, в этой стране плоды виноградной лозы не пользовались особой популярностью. Она больше служила для украшения, чем для употребления, за

исключением того, что в жаркий день создавала тень и дарила прохладу. Однако некоторые области Англии прославились своими винами. Уильям Мальмсберийский говорит: «Графство Глостер славится виноградными лозами, а вина, которые там изготавливают, вряд ли в чем-то уступают привезенным из Франции».

Святой Луи был первым, кто установил статуты для торговцев вином. Новые были выработаны в 1585 году, и тогда торговцев разделили на четыре категории, каждую из которых обозначили определенным названием, а именно: трактирщики, владельцы кабаков, хозяева таверн и торговцы в розницу. Трактирщики предоставляли кров человеку и его коню; владельцы пабов накрывали столы скатертями и расставляли на них посуду, то есть могли подать одновременно и еду и напитки; хозяева таверн подавали только напитки; розничные торговцы могли продавать за один раз лишь определенное количество спиртного. В 1680 году эти четыре категории сократили до двух: крупных виноторговцев и торговцев вином в розницу.

В правление Людовика XIV поднялся величайший диспут о соответствующих достоинствах вин Бургундии и Шампани и о предпочтительности одного или другого. Спор возник из-за тезиса, в начале XVII века выдвинутого Медицинской школой Парижа. В нем утверждалось, что вино из бургундского Бона не только самое приятное на вкус, но и самое полезное. С XIII века безропотно воспринималась высочайшая репутация вина из Бона. Никто и не думал ее оспаривать. Но сорок лет спустя рискнули выдвинуть предположение намного более безрассудное, чем предшествующее: та же школа заявила, что вина Бургундии не только предпочтительны винам Шампани, но и что последние разрушают нервную систему, являются причиной разложения характера и неотвратимо вызывают подагру у людей, не подверженных ей от природы. Это невероятное мнение подкреплялось авторитетом прославленного Фагона, личного врача Людовика XIV, который, как говорили, запретил королю пить шампанские вина.

Пришло время, народ Шампани загорелся идеей не дать распространиться этой опасной ереси и храбро атаковал бургундцев. Последние столь же отважно защищались. Битва становилась жаркой. Каждая из сторон искала возможность сокрушить противника серьезными документами и объемными петициями. Жители Бургундии притязали на то, что вино Шампани всецело обязано своей популярностью влиятельности Кольбера и Лувуа, тогдашних министров, один из которых был уроженцем Шампани, а другой – владельцем громадных

виноградников. Виноградари Шампани доказывали, что это утверждение было ложным до малейшей подробности. Задолго до времен этих двух государственных мужей, говорили они, французы напивались шампанскими винами и, следовательно, ценили бодрящее спиртное. Этот аргумент был неопровержим. Они могли добавить, что с XVI века вино из Айя, округа Шампани, снискало такую славу, что император Карл V, папа Лев X, Генрих VIII Английский и король Франции Франциск I горячо желали обладать этим нектаром. Исторические предания донесли до нас, что каждый из этих великих властителей купил в Айе поле, на котором был построен маленький домик для виноградаря, и он ежегодно посылал им запас вина, разнообразившего монаршие трапезы.

Эпикурейцы тоже приняли участие в этом великом споре, и, чтобы вынести свое суждение, основанное на совершенном знании фактов, они провели последние двести лет в обильных возлияниях, пробуя шампанские и бургундские вина. Да не подведет их никогда в тяжбе такое поручительство!

Долгое время вина подносили в подарок или использовали в качестве вознаграждения. Это вошло в обычай в царствование Карла Великого. После обрядов крещения, венчания или отпевания священники получали вино викария. Невестам перед свадьбой давали венчальное вино. После судебного процесса адвоката одаривали вином клерки. Вино граждан становилось подарком мэру города от всех, кто населял его. Такой дар впоследствии получил название pot-de-vin (взятка) и до сих пор пользуется благосклонным отношением. Изменился его характер, но появилось бесконечное количество вариаций.

В Средние века трезвенники регулярно напивались раз в месяц. Арнольд из Виллановы серьезно исследовал преимущества этого обычая заботиться о здоровье. Своего рода слава приписывалась тем, кто, выпивая больше вина, чем другие, не становился non compos mentis, то есть невменяемым. Однако существовали способы избежать стычек между гуляками. Надо было избрать защитника, который, как в судебном поединке, принимал вызов, брошенный кандидату на победу или поражение, поскольку тот был абсолютно пьян.

В Средние века и в XVI веке во Франции пьянство сурово наказывалось.

Своими пятью указами в 802, 803, 810, 812 и 813 годах Карл Великий объявляет пьяниц недостойными быть выслушанными в суде по их собственному делу или в качестве свидетеля по другому.

Франциск I в августе 1536 года в своем эдикте определил:

тот, кого найдут пьяным, будет заключен в тюрьму на хлеб и воду за первый проступок, за второй – к сему прибавится порка, за третий – публичная порка, а если правонарушитель неисправим, ему отрежут уши, признают лишенным гражданских прав и изгонят из королевства.

Сегодня каждый волен утолять свою жажду и при желании – пить больше.

> «Искусство приготовления гипокраса. Возьмите кварту красного вина. Унцию корицы, пол-унции (унцию) имбиря, четверть унции измельченного и длинного перца, полфунта сахара истолките (не слишком мелко), а затем положите в мешок из шерстяной ткани, специально изготовленный для этой цели, завяжите и поместите в сосуд до готовности». Это цитата из Стратта.

Англичане были чрезвычайно неравнодушны к напитку, который они называли Clarey или Clarre. Согласно Арнольду, он готовился следующим способом: «На 18 галлонов доброго вина возьмите полфунта имбиря, четверть фунта длинного перца, унцию шафрана, четверть унции кориандра, 2 унции ромашки обыкновенной и треть очищенного меда на треть вина, профильтруйте через ткань в чистый сосуд».

Иоанн в первый год своего правления издал закон, предписывающий продавать большую бочку вина из Ла-Рошели не дороже чем за 20 шиллингов, бочку анжуйского – за 23 шиллинга, бочку другого французского вина – за 25 шиллингов, за исключением вин наивысшего сорта, цену которых можно было поднять до 26 шиллингов 4 пенсов, но в любом случае не выше означенной суммы. В розницу галлон ла-рошельского вина должен был продаваться за 4 пенса, а галлон белого вина – за 6, и не дороже.

Глава 29
Трапезы

Смертные когда-то были в высшей степени воздержанными, ведь сами боги подали им пример, питаясь исключительно амброзией и нектаром. Самые прославленные воины гомеровского века обычно довольствовались куском жареной говядины. Ее подавали и в праздники, и на свадебном пиру. Пища была скромной. Царь царей, великий Агамемнон, не угощал никакими диковинами благородных вождей Греции, собравшихся за его гостеприимным столом. Правда, самый почетный гость получал целиком филейную часть говядины.

Сильная, но не возведенная в культ потребность в пище этих героев вряд ли была удовлетворена, когда со стола все исчезало, но никто из них и не думал о том, чтобы продолжить веселую пирушку. Счастливые времена своеобразной и несведущей умеренности! Что же с вами стало?

Однако нельзя полагать, что они были всецело лишены более изысканной пищи. Гомер награждает Геллеспонт эпитетом рыбный, Итака и несколько других островов Греции изобиловали превосходной дичью, но кулинарный гений дремал и проснулся в более поздний период.

Тем не менее остерегайтесь ошибки: те люди, при таком убогом выборе яств, обладали поразительно вместительными желудками. Феаген, атлет с Тасоса, съедал целого быка. Милон Кротонский, по крайней мере однажды, поступил так же. Титорму подали быка на ужин, и, когда он встал из-за стола, говорят, не осталось ни единого крохотного кусочка. Астидам Милетский, приглашенный поужинать персом Ариобарзаном, с жадностью уничтожил еду, приготовленную на девятерых. Камбис, царь Лидии, обладал столь огорчительным аппетитом, что однажды ночью обжора проглотил собственную жену. Фис, царь Пафлагонии, страдал почти такой же прожорливостью. Персидский Кантибарис ел так много и так долго и под конец его челюсти настолько уставали, что внимательные слуги привыкли выдавливать пищу прямо ему в рот.

Мы не можем точно гарантировать достоверность приведенных фактов, поскольку история (и это не секрет) немного напоминает микроскоп: она часто преувеличивает события и факты.

Завершим этот исключительно неполный список древних полифагов, дополнив тем, что жители Фарсалы и Фессалии были

ужасными обжорами, а египтяне потребляли громадное количество хлеба.

В более поздние времена некоторые люди, подстегиваемые силой голода, обрели пример, который тщетно ожидали получить благодаря таланту или добродетелям. Император Клавдий садился за стол в любое время и в любом месте. Однажды, когда он вершил правосудие в свойственной ему манере на рыночной площади Августа, его обонятельные нервы уловили изумительный аромат пиршества, доносившийся из соседнего храма. В этих окрестностях, за счет добрых людей, устроили празднество жрецы Марса. Прожорливый император немедленно покинул судейское кресло и без каких-либо дальнейших церемоний пошел к ним и попросил нож и вилку. «Никогда, нет, никогда, – как дополняет биограф этого правителя, – не покидал он трапезы, пока не раздуется от съеденного и не пропитается питьем, и лишь тогда уходил спать». Да, постыдное поведение цезаря не мешало ему спать.

Гальба не мог ничего есть, если еду не подавали в немыслимо громадных количествах. Его желудок был не безразмерен, зато глазами можно было пожирать это изобилие бесконечно. Когда его душа бывала удовлетворена великолепным зрелищем бесчисленных кушаний, в поисках которых обшарили всю вселенную, за столом медленно по кругу проносили императорский десерт, а потом перед изумленными гостями складывали в кучу неимоверной высоты.

Вителлий – возможно, самый отважный гуляка из всей когорты императоров и самый рьяный полифаг прошлого – обычно в один и тот же день отправлялся в гости к нескольким сенаторским семьям. Эта плачевная честь часто становилась причиной их разорения, поскольку каждая трапеза обходилась не менее чем в 400 тысяч сестерциев (3200 фунтов). Неустрашимый Вителлий был способен благополучно одолеть все блюда благодаря перу павлина, которое, несомненно, не раз проклинали несчастные жертвы его ужасающего обжорства.

Верно, что сей бедный властитель постоянно мучился голодом, который, казалось, не была способна утолить никакая пища. В жертвоприношениях, подобно гарпиям, о которых говорит Вергилий, он брал с алтарей полусырую еду и делил с богами освященные лепешки. Проходя по улицам, император хватал дымящуюся, горячую еду, разложенную перед лавками и трактирами. Вителлий не пренебрегал и вызывающими отвращение объедками, которые бедный плебей обгладывал вчерашним вечером и на которые вряд ли польстился бы даже мучимый голодом раб.

Такими были владетели мира, гордые цезари, перед которыми надменные римляне склоняли головы и трепетали и у которых с унижением выпрашивали благоволения вплоть до того самого дня, когда несколько солдат, уставших от позорного повиновения, сбросили труп императора в Тибр после того, как тот был обезображен в присутствии черни, радостно столпившейся у Гемониевой террасы.

Эти устрашающие примеры ненасытного обжорства стали редкими и малоизвестными. Несколько отдельных фактов, возможно, встречаются в более отдаленные времена, и они напоминают нам о знатных полифагах Греции и Италии. Однако есть два, которые заслужили бы внимание самого Вителлия.

Оригинал Фуллер говорит о мужчине по имени Николас Вуд. Графство Кент гордо притязает на то, чтобы иметь честь считаться местом рождения человека, съевшего за одной трапезой целую овцу. Однажды перед ним поставили три дюжины голубей, и от них остались только косточки. В другой раз, в гостях у лорда Вуттона, он с аппетитом проглотил на завтрак восемьдесят четыре кролика и 18 ярдов кровяной колбасы. Оставим Фуллеру ответственность за достоверность приведенных им цифр. Как бы там ни было, Николас Вуд, должно быть, слыл хорошим едоком.

Автор второй забавной истории – Жозеф Бершу. У маршала Виллара был привратник. Он ел невероятно много. Как-то маршал спросил его: «Франц, скажите мне, сколько кусков филе вы могли бы съесть?» Привратник ответил: «Ах, господин! Что касается кусков филе, то немного: пять или, самое большее, шесть». – «А сколько бараньих ног?» – последовал вопрос хозяина. Слуга сказал: «И что касается бараньих ног, тоже немного: семь или, возможно, восемь». Тогда маршал поинтересовался: «Сколько откормленных молодых курочек вы бы съели?» В ответ привратник произнес: «И что касается курочек, мой господин, то немного: не более дюжины». «А сколько голубей?» – продолжал хозяин. «И что касается голубей, немного: может, сорок – пятьдесят в крайнем случае; зависит от аппетита», – сказал мужчина. «А жаворонков?» – полюбопытствовал Виллар. «Аа… что касается жаворонков, мой господин, они так малы… Бесконечно много, хозяин, бесконечно…»

Хватит об обжорах. Давайте поговорим об эпикурейцах.

Именно им цивилизованность в гастрономии обязана законами, коими она регулируется. Они были законодателями застолий. Они ввели систематичность трапез и порядок подачи блюд. Этими мудрецами придуманы завтрак, обед, легкая закуска и ужин в привычной последовательности. Список часто видоизменялся в зависимости от моды, но, несомненно, она

никогда не была способна хоть что-то вытеснить из него.

Греки многие годы подчинялись именно такому порядку приема пищи, а затем эти непостоянные люди, которых утомляло все, отвергли монотонную рутину такого частого пережевывания пищи. Низшие классы и солдаты ели дважды в день, модники довольствовались одной трапезой, которую некоторые подавали в полдень, но большинство – как раз перед закатом. Пока что сопротивляющаяся сторона уступила лишь по одному пункту: по легким закускам – и отважно продолжила завтракать, обедать и ужинать. Но монофаги были беспощадны в своих шутках, и новая мода в конце концов одержала триумф над древними рекомендациями приема пищи. Несомненно, языческая умеренность была далека от предположений, что Екклесиаст предаст анафеме то царство, чей правитель ест по утрам.

Греческие обычаи были внедрены и в Риме, и люди определенного звания, которые не возводили обжорство в культ, отказались от удовольствия садиться за трапезу более одного раза в день.

Однако тирания моды вовсе не была такой, что все люди считали себя обязанными подчиниться ей под страхом быть опозоренными и осмеянными. Многие бессовестно попрали ее законы, и далеко не у одного уважаемого грека из порядочной семьи, по примеру Улисса, который готовил завтрак на рассвете, аппетит просыпался с первыми криками петуха, возвещавшими начало нового дня. Этот скромный завтрак состоял из хлеба, смоченного в чистом вине. Взрослые ограничивались такой легкой трапезой, а дети получали более питательную еду.

Римляне, когда они не спали, завтракали в три или четыре часа утра. Немного хлеба, сыра или сушеных фруктов помогали им дождаться торжественного часа пиршеств.

Оказывается, иудеи обедали в полдень, в час, когда почувствовал голод святой Петр. Если верить Атенею, греки также обедали в это время. Однако Цицерон утверждает, что философ Платон, путешествуя по Италии, казался сильно удивленным, видя жителей за трапезой дважды в день. Необходимо лишь повторить, что единственным правилом был непременный ужин, а завтрак и обед служили исключениями и полностью зависели от случайного желания.

Примерно в полдень ведущие умеренный образ жизни римляне слегка перекусывали. Сенека, который никогда ничего не упускал в своих изящных трактатах о мудрости, сообщает нам: немного хлеба да несколько фиг – это все, что требовалось ему для поддержания сил.

Сенаторы, всадники и живущие в роскоши свободные люди

шли на любые расходы, когда дело касалось обеда или ужина. Жрецы Марса, о которых мы уже говорили, подавали им пример столь искушающий, что нельзя было не следовать ему. К слову, стоит отметить, что достойные служители бога войны трапезничали в самом тайном месте храма, куда никто не мог проникнуть, чтобы прервать их веселье. В такой же спокойной обстановке очень любил наслаждаться гастрономическими радостями и известный современный мореплаватель де Сюффрен. Он сидел за обедом в Акеме, в Индии, когда возвестили о прибытии депутации из города. Мудрому обжоре пришла весьма удачная мысль известить назойливую группу людей, что один из церковных догматов христианской религии категорически запрещает любому христианину отвлекаться на что бы то ни было во время еды, поскольку она – дело первостепенной важности. Такой ответ стал для депутации исключительно поучительным, и она с почтением удалилась, восхищенная чрезвычайной набожностью французского адмирала.

Привычка легко перекусывать была не особо употребительна. Обычно пополуденная трапеза или полдник происходили перед ужином, в конце дня. Она была особенно популярна летом, среди рабочих и тех, кто трудился на фермах.

Сейчас мы подошли к главной трапезе, которая в последние века Рима отличалась таким великолепием. Тогда кулинарная мономания, некое гастрономическое исступление, казалось, охватило властителей мира, более не великих своими завоеваниями, но желавших быть таковыми числом и дерзостью своих причуд.

Иудеи ужинали около трех часов дня. Их обычай трапезничать дважды в день вполне доказывает тот факт, что в постные дни они принимали пищу только вечером. Значит, когда они не постились, то ели и в другое время. Их обычные кушанья были очень просты. Мы скажем об этом ниже.

В древнейшие времена вожди готовили свой собственный ужин. Говядина, баранина, мясо коз – вот та еда, которая удовлетворяла тогда самым привередливым вкусам. Гостей, собравшихся за трапезой, обносили корзинами, наполненными белым пшеничным хлебом, а кучки соли, разложенные на столе, в те немудреные и простодушные времена служили доказательством гостеприимства.

Суровые воины периода, когда шли непрерывные войны, никогда не забывали помолиться богам перед тем, как утолить голод. Винные возлияния делали их благосклонными. Исполнив сей праведный долг, они без всяких ограничений предавались радостям веселого застолья. Пир оживляли звуки лиры и

шутовские буффонады. Изобильное угощение воспевали в стихах и тем самым сделали его незабвенным.

Часто бывало, что каждый вносил свою лепту или приносил с собой какую-то провизию на эти веселые ужины, сигналом к которым служили последние лучи заходящего солнца. Изменчивость этих дружеских посиделок стала основой их очарования. Как мы понимаем, пикники ведут начало из очень далеких времен.

Тогда во главу угла этих трапез ставилось удовольствие. Когда же роскошь предписала ужинать на открытом воздухе и сообща, следуя манере иудеев, собиравшихся в садах или под деревьями, в единении нежных музыкальных созвучий и менее изысканных соблазнов их яств, пришла очередь скуки.

Завтракали всегда, сразу встав с постели. Обед происходил в середине дня. В течение дня полдничали, а вечером ужинали. В XIV веке люди обедали в десять часов утра. Век-два спустя, они садились за обед в одиннадцать. В XVI веке и в начале XVII в лучших домах обедали в полдень. Сам Людовик XIV всегда садился за стол именно в это время. Такой распорядок не менялся до XVIII века.

Сицилийские повара привнесли в приготовление трапезы неслыханную изысканность, и они пользовались необычной популярностью. Говяжий филей и баранья вырезка гомеровской эпохи уступили место роскошным банкетам, и знающее свое дело мотовство поделило их на два-три акта, или блюда, порядок подачи которых и чудесное великолепие переняла современность.

Оказывается, неизменно установленное время римского ужина – три или четыре часа дня, девятый час с момента пробуждения. Подобно грекам былых времен, они довольствовались сначала простой пищей и в очень малом количестве, впоследствии же три, а иногда и семь блюд и даже больше казались им недостаточными для удовлетворения ненасытных взоров и прожорливых желудков, напоминавших бездонную бочку, которую наполняли дочери Даная.

Эти ужины, подробности описания которых всегда кажутся нам несущими печать преувеличения, независимо от авторитета сообщающих о них писателей, рисуют неполную картину некоторых чудес экстравагантного и яростного обжорства. Еду подавали в полночь в качестве некоего «всенощного гулянья», и за трапезой некоторые доказывали, что можно продолжать пир с новой силой, рвением и жадностью.

Такими ночными кутежами прославился Вителлий. Все другие отходят на второй план, поскольку этому монарху-кулинару не было равных. Свое позорное правление он превратил

в бесконечный банкет, а империю – в рынок.

Чувственные удовольствия и самые разнообразные проявления варварства в эту пору, что являются их следствием, достигли наивысшего уровня. Они были бескрайни и чудовищны, и ничто не может дать нам представления о том, насколько затмило их рассудок и как порочны были их души. Вся сила разума и воли, которые проявились в современности под влиянием христианской духовности во всем своем благородстве, множество моральных установлений, научных открытий, промышленных творений завладели чувствами и порицали сладострастие. Чувственная организация человека требовала, очевидно, такого же колоссального развития, как его разум, потому что разум стал слугой чувственности. Следовательно, между вкусами, банкетами, удовольствиями древних и нашими собственными – грандиозная разница, и это вынуждает нас признать их вымершей расой гигантов с точки зрения чувственности и расой пигмеев – если за меру принять силу мысли, то метафизическое и моральное величие, которого достигли мы и которое сделало бы современного ребенка наставником в вере, своего рода катехизатором для всех философов древности.

Вплоть до времени завоевания римлянами Северной Европы пища была очень простой. Измельченные травы варили в котлах и подавали в деревянных чашах, расставленных на бычьей шкуре, которую расстилали прямо на земле, посреди леса. Делали шарики из разных видов муки, а куски мяса поджаривали на углях. Такой была еда наших предков.

Стол, за которым трапезничали англосаксы, был покрыт очень чистой скатертью. Каждый получал чашу из рога с чем-то вроде похлебки или с элем, напитком, к которому они питали особое пристрастие. Гравюры, которыми Стратт обогатил свой труд, дают неплохое представление о кулинарных способностях этого народа. У англосаксов в изобилии имелись вертелы, ножи, тарелки и блюда. Гигантскими шагами Англия продвигалась вперед в развитии цивилизации.

Особенно ее жители любили вареное мясо. Они разрубали на куски тушу животного, которое намеревались приготовить, складывали их в котел, поддерживаемый треножником, а на земле под ним разводили костер. Рагу непрерывно помешивали длинной вилкой с двумя зубцами, которая также служила для того, чтобы вытащить из котла уже готовое мясо.

Все самые прискорбные излишества, допускавшиеся римлянами, не должны отвлекать нас от того факта, что религия и трезвая политика сделали трапезу в целом практически

священной, она рассматривалась как один из наилучших способов сблизить людей и объединить их узами согласия и дружественных отношений. Один из первых примеров тому дает Священное Писание. У израильтян все застолья, следовавшие за жертвоприношением, всегда происходили в составе всех родственников, соседей или друзей. Они ели вместе и публично в дни свадеб и праздничных торжеств.

Первые христиане в точности переняли этот обычай. Их agapæ, или агапа[43], – празднества любви. Одним из главных духовных оснований этому изначально было исполнение заповеди Христа о любви, блюда подавались в церкви после евхаристии. Богатые люди вносили на них щедрые пожертвования, бедные – лепту по своим средствам, а нищих, являвшихся с пустыми руками, принимали и угощали, как братьев. Достойное восхищения единение бедности и богатства, которое никогда не заменит грубая утопия современной филантропии.

Ради справедливости по отношению к языческим законодателям мы вынуждены сказать, что иногда их взгляды отличались широтой, извиняющей многие злоупотребления. По законам Миноса критяне облагались ежегодным налогом, половина которого должна была жертвоваться на пропитание народа. Никто не мог есть в одиночку. Определенное число семей собиралось вместе, чтобы трапезничать сообща. В Лакедемоне каждый вносил долю провизии, необходимой для приготовления совместного ужина, или в начале месяца посылал распорядителю общественного зала для трапез вино, сыр, фиги, меру муки и небольшую сумму денег, чтобы оплатить другие расходы. На подобных собраниях без исключения главенствовали дружественность, трезвость и согласие.

Солон установил, что афинянам следует за государственный счет собираться на совместную трапезу в пританее раз-другой в году. Каждый получал приглашение, и ожидалось, что он прибудет в назначенный день. В пританеях Афин, Мегары, Олимпии и Сизики имелось огромное количество портиков, под которыми накрывали столы для граждан.

Основатель Рима также обладал достаточной мудростью для того, чтобы повелеть жителям одного и того же административного района в определенных случаях трапезничать сообща в знак мира и доброжелательности, и, более того, он приказал сделать эти ужины частью религиозного культа, и они были названы «священными пирами».

Человек злоупотребляет всем. Римляне, уставшие есть лишь для поддержания жизни и шаг за шагом презревшие умеренность,

сделавшую их хозяевами мира, в конце концов предались необузданной роскоши, и кажется, это усугубила война в Италии и гражданские войны Мария в 83 году до н. э. Правление взял на себя Корнелий Сулла, и один из ужасных законов диктатора (lex Cornelia) возродил древние установления, регулирующие потребление предметов роскоши, и установил фиксированные цены на провизию. Юлий Цезарь также предпринимал огромные усилия, чтобы противостоять устрашающему нашествию римской гастрономии. Этот правитель выставил на рынках охрану и приказал конфисковывать все, что продается в нарушение закона. Если же из-за отсутствия бдительности или добросовестности они позволяли какому-нибудь товару ускользнуть, то его наверняка отбирали более ответственные личности, причем прямо за столом и в присутствии собравшихся гостей. Сопротивление только способствовало росту зла. Август сделал законы более эффективными, внеся в них усовершенствования. Он позволил, чтобы двенадцать человек собирались вместе, дабы чествовать двенадцать великих богов и тратить 8 шиллингов на обычные трапезы, 12 шиллингов – на пиры в календы, иды и ноны и всего 2 фунта – в день свадьбы и день, следующий за ним.

Тиберий предоставил больше привилегий. Во времена его правления достойный гражданин мог потратить на свой ужин сумму 4 фунта, не страшась никаких обвинений.

Калигула, Клавдий и Нерон, несомненно лучше умевшие ценить свободу, чем их предшественники, позволили каждому губить себя в удовольствиях, как тот пожелает. Эти добрые властители, столь далекие от того, чтобы обуздывать роскошь, царившую на застольях, к тому же старались подкрепить право на нее своим собственным примером.

Вителлий по натуре не был реформатором. Этот прожорливый цезарь осуществлял крупномасштабные операции: за четыре месяца он потратил на свои ужины чуть больше 5 миллионов стерлингов. Пустяк для римского императора! Разве не богачи и труженики Европы, Азии и Африки обеспечивали его цивильный лист?[44] Совершенно верно, что из этого скромного дохода ему пришлось выделить средства на зерно, чтобы удовлетворить отчаянные мольбы рабочего люда и обеспечить проведение игр на арене, ради развлечения пребывающих в опасной праздности. Но Вителлий, не имевший другой страсти, кроме страсти к веселым пирам, был способен решить задачу по-царски. Поэтому неудивительно, что римский генерал Лукулл потратил не меньше 1000 фунтов на легкие закуски для двоих своих друзей, которые отказались дать ему время, требовавшееся на подготовку угощения в менее простой манере.

В истории «Джека из Ньюбери» мы обнаруживаем указания относительно того, как в XVI веке английскому ремесленнику надлежало кормить лиц, состоявших у него на работе. Сейчас это было бы, конечно, не слишком привлекательно для такого приносящего пользу и трудолюбивого класса.

> «Вы кормите своих работников блюдами из лучшей говядины и муки наивысшего качества, что является оплошностью. Я никогда не слыхал ни об одном рыцаре из этой страны, который поступает так же, и, по правде говоря, как можно делать свое дело, если нисколько не экономить? Приезжайте туда, и я вам гарантирую, что на столе вы увидите черный хлеб. Если он из смеси пшеничной и ржаной муки, то это уже замечательно. Такой хлеб одобряют более всего. Но чаще обычного едят ячменный или ржаной, и мука смешивается с горохом или подобным ему грубым зерном, несомненно очень дешевым. Другого хлеба на стол не дозволяется, за исключением собственного конечно. То же самое касается мяса. Хорошо известно, что их обычной пищей являются говяжья шея и обрезки. Поскольку, как правило, это мясо очень постное, время от времени прибегают к бекону или свинине, когда готовят жирную похлебку. Мясо затем вытаскивают. И вам следует делать так же. Кроме того, брюшная часть быков, их щеки, овечьи головы и прочее, что выносите за свои ворота, могут вполне хорошо послужить им для еды. Так вы значительно сэкономите на мясе и посредством этого сбережете за год большую сумму денег, на которые сможете купить французский капор и шелковый халат».

Вот какой образ жизни вели при дворе французского дофина в XIV веке.

Как и во всех домах с установленным распорядком, утром (за исключением постных дней) завтракали; трапезничали в десять утра, то есть обедали; подавали второй обед, или ужин, за которым они ели суп не чаще, чем мы сами; и, наконец, ночную трапезу называли легкой закуской.

В качестве повседневной пищи дофин ел на обед рисовую похлебку с пореем или капустой, кусок говядины, еще – кусок соленой свинины, блюдо из шести кур или двенадцати молодок, разделенных надвое, кусок жареной свинины, сыр и фрукты. На ужин подавали кусок жареной говядины, блюдо из мозгов и воловьих копыт с уксусом, сыром и фруктами. В иные дни были и другие блюда, также заранее отобранные в соответствии с

качеством и количеством. Придворной знати всегда полагалась половина от того количества, что предназначалось дофину, рыцарям – четверть, конюшим и капелланам – восьмая часть. В таких же долях распределялись вино и хлеб: согласно рангу, весу и мере. Так что юная и изнеженная баронесса получала четыре кружки вина, а певчий и капеллан только одну.

Нижеследующими деталями относительно официальных трапез Людовика XIV мы обязаны сведущему в этом Монтейлю.

Придворный церемониймейстер в назначенный час приходит и стучит своей тростью в дверь залы стражей и говорит: «Господа, к королевскому столу!» Один из стражей следует за ним к кубку, и офицер сопровождает его в главный зал, идя рядом, со шпагой в руке.

Прибыв в столовую, офицеры расстилают скатерть, проверяют салфетки, вилки, ножи и зубочистки, то есть касаются их кусочком хлеба, который потом съедают.

Церемониймейстер возвращается в зал охраны, стучит тростью в дверь и восклицает: «Господа, мясо для короля!» Тогда четыре стража следуют за ним в кладовую, где дворцовые конюшие и управляющий хозяйством, или, по-другому, мажордом, пробуют блюда, макая в них кусочек хлеба, который затем съедают. После этого приготовленное для короля мясо несут в обеденный зал в сопровождении охранников, идущих с обеих сторон с обнаженными шпагами. Управляющий идет вслед за церемониймейстером. Когда он подходит к столу, то приближается к центру и кланяется. Если церемониймейстер или кто-либо другой желает поступить так же, он может это сделать. Блюда последовательно расставляют на столе. Он накрыт, и король входит в зал.

Следует отметить, что всегда присутствует важный вельможа, который подает королю смоченную водой салфетку, которой тот умывает руки, а сухую, чтобы их протереть, подает обычный лакей.

Король занимает свое место.

Конюший разрезает кушанья.

Король угощается с тарелки из золота.

Когда он просит пить, виночерпий громко выкрикивает: «Напиток для короля!» Одновременно он отвешивает монарху поклон, направляется к буфету, берет два хрустальных графина, один из которых наполнен вином, а другой – водой, возвращается к королю, делает еще один поклон, снимает крышку со стакана, подает его правителю, и тот наливает в него вино и воду по своему вкусу.

Во время королевского обеда или ужина за его стулом стоит

группа благородных придворных и старается (хотя часто тщетно) развеселить его и заставить смеяться. Другая группа, состоящая из дам, стоит позади стула королевы и, в свою очередь, старается развлечь ее и вызвать улыбку.

Ест ли король на людях или при закрытых дверях, стол всегда накрыт одинаково.

К обеду подают: две большие тарелки с супом, две среднего размера и две маленькие, для гарниров или салата. На первое: два больших блюда, два средних и шесть маленьких в дополнение к основному блюду. На второе: два больших блюда жареного мяса и еще два с гарнирами.

За ужином подают то же количество блюд, только супа – три четверти от обеденной порции.

Король трапезничает лишь с членами монаршей семьи и принцами крови.

Однако иногда чести сидеть за королевским столом удостаивается папский нунций, но всегда на расстоянии в четыре места.

Роскошь трапез при Эдуарде III Английском зашла столь далеко, что на семнадцатом году правления этого правителя принудили применить к своим подданным закон на ограничение потребления роскоши, запрещающий обычным людям потакать себе в дорогой пище и изысканных винах.

Необходимость этой меры демонстрирует факт, о котором мы читаем в хрониках Стоу. Там говорится, что «на свадьбе Лайонела, герцога Кларенса, третьего сына Эдуарда III, с Виолентис, дочерью Галеасиуса II, герцога Милана, устроили такой богатый пир, что за столом подали более тридцати блюд, а несъеденных остатков с избытком хватило бы, чтобы накормить тысячу человек».

Тот же летописец сообщает нам, что король Ричард II отмечал рождественские празднества в 1399 году в огромной зале Вестминстера и «явилось такое множество гостей, что каждый день резали двадцать шесть или двадцать восемь быков и триста овец, а птицы домашней – бессчетное количество».

Ричард Невилл, граф Уорвик, был так щедр на угощения, что его гости часто съедали за завтраком шесть жирных быков. Холиншед пишет: «В количестве блюд и разнообразии мяса английская знать выходит за всякие рамки, поскольку не проходит и дня, чтобы кроме говядины, баранины, телятины, мяса ягнят, козлят, свинины, конины, каплунов, поросят, всего, что по сезону, на столе одновременно не появлялось также мяса благородного оленя и лани и, кроме того, самой разной рыбы и дикой птицы, а также сотни других деликатесов».

Уже в XVI веке, если верить поэту Мессинджеру, жители Лондона славились поразительным изобилием своих трапез:

Люди могут говорить о пришедшем Рождестве
И обжорстве при дворе.
О тридцати фунтах на отборные яйца,
О пирогах с язычками карпа,
О фазанах, сбрызнутых серой амброй,
О тушах трех жирных валухов, чтобы сделать подливку
К блюду из павлина.
И, однако, их пиры – что пост
По сравнению с застольями в Сити.

Описание одного блюда позволит нам судить о других.

Три молочных поросенка, поданных на блюде,
Были отняты от матки сразу, как она опоросилась.
Две недели их кормили финиками и поили мускатным вином.
Это стоило моему господину двадцати марок за штуку,
Не говоря о пудингах, что начиняли их животы.
Я даже не знаю, из чего они были приготовлены.

Ты можешь повеситься, сластолюбивый Апиций! Ведь ты никогда и не мечтал о такой изысканной пище!

В комедии «Свадьба Парсона» капитан заказывает себе на ужин «жареный филей и икру лосося, карпа под черным соусом, благородного оленя с кровью и ассамблею вальдшнепов и гаршнепов, таких жирных, чтобы показалось, будто они обернуты в саваны, и, кроме того, в качестве их пажей позвольте дождаться ваших горделивых суссекских каменок-попутчиков, и пусть всеми командует наш соотечественник, генерал филей. Ненавижу вашу французскую похлебку, которая выглядит так, будто не сам повар, а его служанка приложила к ней свою руку».

Норманнские короли почти столь же примечательны своей роскошью и необычайной щедростью, как императоры вырождавшегося Рима.

Вильгельм Завоеватель в один и тот же год короновал себя трижды, а пиры, которые он дал по этим случаям, разорили королевство.

На обеде в честь бракосочетания Ричарда, графа Корнуолла и брата Генриха III, с дочерью Раймона, графа Прованса, на стол жениха и невесты было подано более тридцати тысяч блюд.

В 1252 году «Джон Мансел, советник короля, дал великолепный обед королям Англии и Шотландии и их королевам. На нем также присутствовали Эдуард, сын короля, епископ Лондона, множество графов, баронов, рыцарей и граждан. Кратко выражаясь, гостей было столько, что его дом в Тотхилле не мог их вместить, поэтому он поставил шатры и беседки, где принял их всех. Чтобы подать этой компании первое блюдо, семисот порций мяса оказалось недостаточно».

Нижеследующие подробности, позаимствованные нами из превосходной работы Монтейля, дают некоторое представление о том образе жизни, что вели в XIV веке в особняках Франции.

> «Когда бы ни устраивался торжественный обед, служителей церкви просят принести святую воду. Трапеза начинается и завершается фруктами. Батоны хлеба – всего по 9 унций каждый. Все мясные блюда подаются с шафраном, лавандой или другими ароматическими травами, а по воскресеньям и праздничным дням готовят негус (разновидность глинтвейна). Посередине комнаты всегда находится сервант или буфет. Он уставлен кувшинами и большими питейными чашами из золота и серебра.
>
> Винные погреба, кладовые, квашни, маслобойни, сыроварни и плодохранилища беспрестанно наполняются и опустошаются: бери кто хочет, когда хочет, сколько хочет. Любая провизия громоздится там в изобилии, которое свидетельствует о роскоши, свойственной богатым.
>
> Огромное множество знати, рыцарей, охотников на лис, сокольничих, пажей, служащих кухни, дворецких, пекарей, многочисленных лакеев, работников, садовников, глашатаев, привратников и охранников не справляется с задачей потребить такое количество пищи. Отовсюду прибывают родственники, союзники, соседи, друзья, пилигримы и путешественники, каждый из которых остается или отбывает по своей воле и получает угощение, будто на следующий после свадьбы день или престольный праздник.
>
> Кухонные дымоходы не менее 12 футов шириной. Сил одного человека было бы недостаточно, чтобы использовать щипцы или лопату. Металлические подставки для дров в очаге весят не менее 100 фунтов, треножники – 40. Медные кастрюли весом 30 фунтов являются самыми обычными, так же как и вертела по 11

и 12 фунтов каждый. За один раз жарят одного, двух или трех телят, двух, трех или четырех овец, и это помимо дичи, добытых на охоте животных и домашней птицы. Кастрюли кипят, пахнет растопленным жиром. Испарения, которые исторгает готовящаяся еда, такие насыщенные и густые, что надо всего лишь их вдохнуть, чтобы насытиться. Никто не отважится переступить порог одной из таких кухонь накануне праздника из страха нарушить пост».

В XVI веке руки мыли перед началом трапезы и по ее окончании. Когда хозяин дома собирался выказать особую любезность, для второго омовения он посылал по кругу чашу, наполненную душистой водой.

Когда человек, сидевший во главе стола, был персоной известной и почтенной, вежливость обязывала поднести ему воду для полоскания рта.

Одним из самых сложных моментов в обходительности французов в то время было выпить за здоровье какой-то персоны или ответить должным образом на полученный комплимент. За одним концом стола гость поднял свой стакан и воскликнул: «Господин Такой-то, ваше здоровье!» Тот ответил: «Приятно слышать это от вас!» В течение всей трапезы то и дело и по-всякому обменивались пожеланиями здоровья. В конце чокались стаканами, производившими особенный звон при столкновении друг с другом, и в этот момент руки походили на своего рода фасции из рукавов и манжет.

Глава 30
Разнообразие трапез

Плодородная земля, которую населяли иудеи, обеспечивала их огромным разнообразием отличных продуктов питания. Те, что они потребляли в наибольшем количестве, и те, упоминания о которых мы находим в священных писаниях, – это хлеб, мука, ячмень, бобы, чечевица, вино, изюм, фиги, мед, сливочное и растительное масло, мясо овец, быков, откормленных телят и многое другое.

Жир животных, принесенных в жертву, предназначали Богу, но за этим исключением евреи могли свободно пользоваться им. Они высоко ценили этот продукт, и когда желали молвить слово о богатом пире, то называли его «пиром жирных животных». «Тот, кто любит вино и растительное масло, – говорит Соломон, – не будет богат».

Чрезвычайная простота большей части библейских трапез не должна склонять нас к предположению, что евреям были абсолютно чужды вдохновляющие идеи веселых застолий. «Ежедневной провизией Соломона были 30 мер муки тонкого помола и 60 мер муки крупного помола, десять жирных быков и двадцать быков с пастбищ, сотня овец, помимо самцов оленя и косули, лани и откормленной домашней птицы».

Этому простому народу не были чужды застолья по самым разным поводам, которые, в соответствии с его безыскусными манерами, ассоциировались с празднованием религиозных торжеств, грустными или радостными событиями, свадьбами или трауром, победами или бедствиями.

Греки и римляне, искусные мастера хорошо жить, рано пришли к пониманию того, чем необходимо обеспечить себя для поддержания жизни. Аврелий сказал Флавию: «Позаботься прежде всего о том, чтобы рынки Рима хорошо снабжались. Люди веселы и спокойны, когда как следует накормлены. Ничего нет важнее этого». Это замечание гораздо мудрее и глубже, чем может показаться.

В Афинах рынки посещали особые чиновники, которые занимались лишь тем, что позволяли каждому гражданину покупать и держать в своем доме количество провизии, необходимой на год.

Римские эдилы выполняли примерно такую же функцию. Префект города был наделен властью упорядочения работы рынков, а префект, ведавший запасами провианта, контролировал

продажу хлеба, мяса, вина, рыбы и всех остальных продуктов, которые требовались для пропитания богатых или бедных плебеев.

В течение долгого времени в Греции и Италии единственным очарованием трапез было то, что они давали возможность проявить доброе гостеприимство, которое так своеобразно описал Аполлодор: «Как только друг перешагивает через порог хозяйского дома, привратник принимает его с улыбкой на лице, собака тотчас же выходит навстречу и ластится к его ногам, приветливо помахивая хвостом, а затем кто-нибудь выбегает и, не дожидаясь просьбы, усаживает гостя». Этот последний штрих особенно очарователен.

Но впоследствии они стали гораздо больше почитать бога добрых пирушек, чем Юпитера Гостеприимного, а веселый Комус повсюду сделался самым популярным божеством. Один из древних описывает его следующим образом: «Его видно у двери в апартаменты, сообщающиеся с банкетной залой. Улыбающееся лицо свежо, кругло и румяно, голова украшена венцом из роз, и он спит стоя. Левая рука покоится на тирсе, но во сне он выпускает его, пошатывается и вскоре роняет факел».

Греки пылко поклонялись этому богу в ту эпоху, когда Рим еще гордился своей исключительной трезвостью. После битвы при Книдосе, примерно за четыре века до нашей эры, Конон дал пир всем афинянам. Его прославленный современник, красавец Алкивиад, победитель Олимпийских игр, устроил великолепное пиршество для многочисленных зрителей, которые рукоплескали его триумфу.

Языческие храмы часто оглашались звуками музыки, песнопений и танцев, которые всегда сопутствовали религиозным пирам. Эти застолья в честь бессмертных, должно быть, не имели отношения к истинной вере, поскольку веселье обычно перерастало в чистейший блуд.

Покорение Азии стало для римлян судьбоносным. Их грубая невежественность уступила изнеженности покоренных. С того времени эпикурейцы Италии изучали только одно – гастрономические удовольствия и поклонялись только одной богине – Виктуа, защитнице пищи и владычице стола.

Роскошь становилась все более ужасающей. Примерно за сто лет до н. э. римляне не стыдились платить 50 динариев (или 1 фунт 16 шиллингов) за молодого откормленного павлина, по крайней мере 3 динария (больше 2 шиллингов) за дрозда, а век спустя 4 тысячи сестерциев (36 фунтов) – за пару жирных голубей.

Но дальше – хуже!

Сенека в нескольких словах описывает роскошь застолий сластолюбивых римлян. «Вот, Номентан и Апиций, эти счастливые завоеватели всего самого восхитительного на земле и в море. Узрите их за столом, распростершимися на ложах и рассуждающими о бесчисленных яствах. Мелодичные песни услаждают их слух, прекрасные предметы тешат взор, а изысканнейшие ароматы ублажают ненасытный вкус».

Гений обжорства множил застолья, предписывая проводить пышные гастрономические собрания иногда в честь богов и часто – ради удовольствия самих простых смертных.

Ежегодно в Ноябрьские иды в Капитолии устраивалась жертвенная трапеза в честь Юпитера (cœna Capitolina). На пиру представала статуя бога, возлежавшего на ложе, с Юноной и Минервой, сидевшими по бокам. Этим божествам подавались роскошные угощения, и, поскольку они ни к чему не прикасались, в полночь семь пиршественных жрецов с радостью съедали ужин троих бессмертных.

Хлебный пир был равно великолепным, и Церера выказывала ту же скромность.

Бесплодное выражение равенства, царившее в золотой век, заключалось в том, чтобы рассаживать рабов за столом рядом с их хозяевами во время празднования сатурналий. Это было обычным и для греков, и для римлян.

На девятый день Августовских календ и тринадцатый день Ноябрьских календ гастрономическое торжество, необычное празднество, собирало вместе римских священнослужителей, чтобы отметить день их посвящения. Этот банкет был достоин вошедшей в поговорку любви к изыскам, отличавшей сии священные желудки.

В свою очередь и авгуры, приступая к своим обязанностям, не отказывали себе в великолепном угощении. Языческие священнослужители Рима соперничали друг с другом в доблестном состязании в совершенной изысканности и разорительной стоимости яств, но говорят, что жрецы Марса, имевшие репутацию непревзойденных эпикурейцев, всегда выигрывали пальму первенства в этой борьбе великолепия и сладострастия.

В день, когда император принял титул Августа, он дал ужин сенаторам и магистратам. Собранной за год дани едва ли хватало, чтобы возместить расходы великого мастера грандиозных оргий.

Пиры в честь триумфальных побед, без сомнения, были менее пышными и утонченными, но стоили победителю, пригласившему гостей, громадной суммы денег. Толпы приглашенных собирались

на обширной огороженной территории храма Юпитера Капитолийского или храма Геркулеса.

Они усаживались за стол, чтобы отпраздновать день рождения, счастливое бракосочетание, приезд друга или грустный день его ухода. За ужином, на котором гостями были родственники и друзья покойного, следовала меланхоличная церемония погребения. Они пили за его маны, и постепенно вино не только заглушало их стенания, но и вызывало радостные улыбки.

Римляне завещали некоторым современным народам нечто большее, чем просто память об их похоронных трапезах.

В дни расцвета Афин греки проявляли себя скорее эпикурейцами, чем обжорами. Такой вывод может быть сделан из описания ужина у Диния. Возможно, самой роскошной из всех греческих трапез была та, что Александр Великий устроил для десяти тысяч гостей, каждый из которых получил в подарок золотую патеру (чашу для возлияний).

В Греции, как и в Риме, большинство происходивших в жизни событий становилось поводом для радостных встреч родственников и друзей. При рождении ребенка в его честь устраивали пир. На десятый день ему давали имя, и церемония заканчивалась застольем, на котором гостям предлагали вареный херсонесский сыр, капусту, приготовленную с растительным маслом, голубей, дроздов, рыбу и наполненные до краев чаши с вином. Трапеза по случаю прорезывания зубов происходила по достижении малышом семимесячного возраста, а ужин по случаю отнятия от груди – когда тот начинал есть самостоятельно.

Эти семейные праздники, более или менее роскошные, в зависимости от достатка и общественного положения тех, кто их устраивал, обычно отмечались по традиции, которую могло позволить и поддержать лишь нелепое и эгоистичное тщеславие. В день пиршества заботились о том, чтобы бросить перья домашней птицы перед дверью дома. Это возбуждало напрасную жадность у бедняг. И, проходя мимо, они страстно молили божеств преисподней забрать гордого амфитриона, его гостей и даже самых жалких из его слуг.

Около 1350 года во Франции сетье (примерно 12 английских бушелей) муки стоило 7 пенсов, ржи – 3 пенса, овса – 2 с половиной пенса, бобов – 5 пенсов, гороха – 6. Большую бочку вина продавали за 4 шиллинга 7 пенсов, воз сена – за 1 шиллинг 10 пенсов. Бык стоил 6 шиллингов 10 пенсов, лошадь – 11 шиллингов 6 пенсов, теленок – 1 шиллинг 2 пенса, овца – 4 пенса, жирная свинья – 2 шиллинга, гусенок – 1 пенс, курица – ¾ пенса,

сотня яиц – полтора пенса, фунт масла – 3 с половиной пенса, фунт меда – 10 с половиной, фунт воска – 1 шиллинг 10 пенсов.

А вот цены на некоторые продукты и товары во Франции в XV веке. За фунт хлеба платили ¼ пенса, за пинту вина – ¼ пенса, за пинту горчицы – ¾ пенса, за бушель соли – 2 с половиной пенса, за фунт перца – 2 пенса, за фунт корицы – 1 шиллинг 2 пенса. Фунт бекона стоил ¾ пенса, пара голубей – 1¼ пенса, пара куропаток – 2 с половиной пенса, повозка дров – 8 пенсов, мешок угля – 1 пенс, фунт свечей – полпенса.

В Англии во время правления Эдуарда III королевским приказом были установлены фиксированные цены на следующие продукты и потребительские товары. Лебедь должен был стоить 4 пенса, поросенок – 8 пенсов, овца – 6 пенсов, каплун – 6 пенсов, курица – 4, молодка – 2 с половиной пенса, кролик – 4 пенса, чирок – 2 пенса, дикая утка – 5 пенсов, бекас – 1 пенс, вальдшнеп – 3 пенса, куропатка – 5 пенсов, ржанка – 3 пенса, фазан – 1 шиллинг 4 пенса, 12 яиц – 1 пенс, 12 мелких птиц – 1 пенс.

Трапеза по случаю похорон сэра Джона Редстоуна, мэра Лондона, умершего в 1531 году, повлекла следующие расходы: на формовой хлеб – 7 шиллингов 5 пенсов, 7 фунтов сахара – 4 шиллинга 1 пенс, 2 унции шафрана – 2 шиллинга, 2 унции гвоздики и специй из сушеной шелухи мускатного ореха – 1 шиллинг 8 пенсов, 7 унций перца – 10 с половиной пенсов, 60 яиц – 7 с половиной пенсов, 7 чаш сливочного масла по 4¼ пенса за галлон – 3 шиллинга 3¾ пенса, караваи – 1 шиллинг, 1 фунт сухого печенья – 8 пенсов, 400 груш – 2 шиллинга 4 пенса. Торговцу рыбой заплатили 1 фунт 1 шиллинг 4 пенса за 16 щук, стоивших по 1 шиллингу 4 пенса за штуку, и 1 фунт 2 шиллинга – за 8 кусков осетрины. Торговцу птицей заплатили 11 шиллингов 8 пенсов за 6 кусков студня, 3 фунта – за 10 лебедей, 10 шиллингов – за 2 дюжины перепелок, 6 шиллингов 6 пенсов – за 3 дюжины кроликов, 12 шиллингов 10 пенсов – за 22 каплуна, 7 шиллингов 6 пенсов – за 9 дюжин голубей (по 10 пенсов за дюжину); 4 гуся обошлись в 2 шиллинга 8 пенсов, 300 яиц – в 3 шиллинга 9 пенсов.

Мяснику заплатили 2 шиллинга 4 пенса за говяжий филей, 2 шиллинга 8 пенсов – за половину теленка и 8 пенсов – за 4 мозговые кости.

Молочнику заплатили 4 шиллинга 2 пенса за 2 галлона и 6 чаш сливочного масла, 4 шиллинга – за 8 галлонов сливок, 1 шиллинг 6 пенсов – за 12 галлонов творога.

Пивовар получил 11 шиллингов за 3 барреля эля, 1 шиллинг – за килдеркин[45] (мера емкости в 16–18 галлонов) пива, 4 пенса – за четыре двойных пива и 4 пенса – за пивные дрожжи.

Виноторговцу заплатили 1 фунт 6 шиллингов 8 пенсов за 32 галлона красного вина и крюшона (по 10 пенсов за галлон), за 3 галлона игристого – 4 пенса, за бочонок мускатного – 6 шиллингов.

Бакалейщику заплатили 9 пенсов за 6 унций перца, 2 шиллинга 4 пенса – за 4 унции гвоздики и специи из сушеной шелухи мускатного ореха, 1 шиллинг 10 пенсов – за 2 унции шафрана, 3 шиллинга – за 18 фунтов чернослива, 2 шиллинга – за 6 фунтов фиников, 10 пенсов – за 1 фунт сухого печенья, 7 шиллингов – за 12 фунтов сахара, 1 шиллинг 3 пенса – за 5 унций корицы, 1 шиллинг 8 пенсов – за 8 фунтов коринки, 6 пенсов – за 5 унций имбиря.

Булочнику заплатили 7 шиллингов 4 пенса за 4 бушеля ржи, по 1 шиллингу 10 пенсов за бушель, 4 шиллинга – за горячий хлеб, 11 пенсов – за муку тонкого помола, 1 шиллинг 10 пенсов – за муку грубого помола.

Свечнику заплатили 6 пенсов за четверть с половиной бушеля соли, 4 пенса – за свечи, 4 пенса – за уксус, 6 пенсов – за прутья, 2 пенса – за бечевку и горчицу, 2 пенса – за каперсы, 8 пенсов – за керамические плашки и 4 пенса – за горшки высшего качества.

Повару заплатили 15 шиллингов за труды и приготовление мяса на 18 персон, 8 пенсов – за пряные травы, 1 шиллинг 2 пенса – за 25 вязанок хвороста, 1 шиллинг 6 пенсов – за капусту. Четырем работникам, приглядывавшим за вертелами, уплатили 1 шиллинг 4 пенса.

Далее мы в точности воспроизводим гигантское меню из бумаги, обнаруженной в лондонском Тауэре. Обед давал граф Уорвик в честь введения в должность архиепископа Йорка в 1470 году. Для его приготовления понадобилось:

300 четвертей пшеницы
300 бочек (каждая в 252 галлона) эля
104 бочки (каждая в 252 галлона) вина
Одна бочка (в 4 барреля) пряного вина
10 жирных быков
300 свиней
1004 кастрированных бар
300 боровов
3000 телят
300 каплунов
100 павлинов
200 журавлей
200 козлят
2000 цыплят
4000 голубей

4000 кроликов
4000 уток
204 выпи
400 цапель
200 фазанов
500 куропаток
5000 вальдшнепов
400 ржанок
100 кроншнепов
100 перепелов
1000 яиц
200 языков
4000 самцов и самок животных (оленя, зайца, кролика, овцы, козы) и самцов косули
155 горячих пирожков с олениной
4000 холодных пирожков с олениной
1000 блюд со студнем
2000 порций горячего заварного крема
4000 порций холодного заварного крема
400 тартов
300 щук
300 лещей
8 тюленей
4 морских свиньи

Распорядителем на пиру был граф Уорвик, казначеем – граф Бедфорд, лорд Гастингс с многими благородными офицерами контролировал все приготовления. Наняли 1000 слуг, 62 повара, работников кухни и тех, кто присматривал за вертелами, – 515.

Во Франции (в XIV и XV веках) трапезы обычно подразделялись на пять частей, называемых кушаньями или блюдами.

На первое подавали вишни, нежные фрукты, цитроны (сладкие лимоны) и салаты.

На второе – молочные каши, пудинги, а затем похлебки.

На третье – жареное мясо с различными гарнирами.

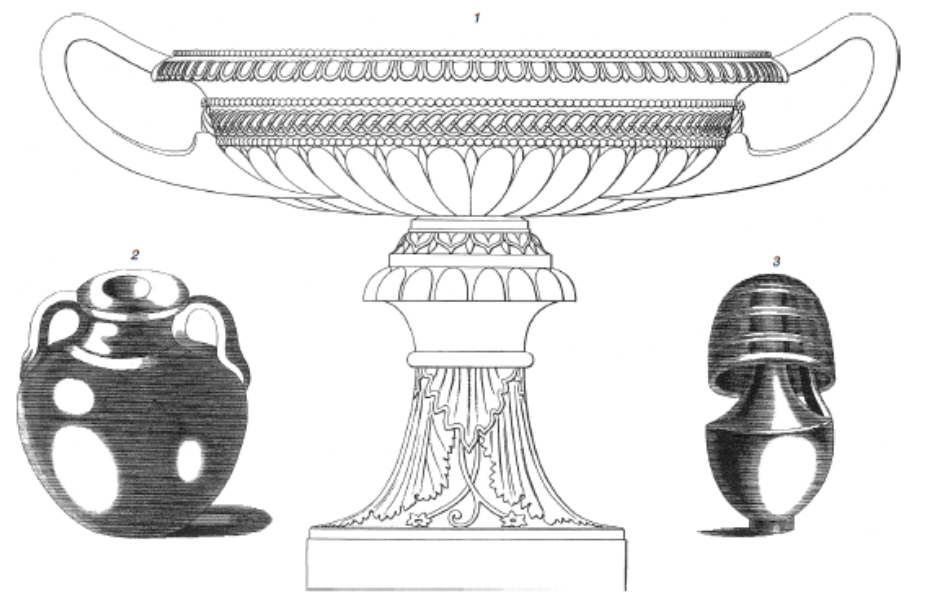
Четвертое блюдо или второе блюдо с жареным мясом готовили для гостей из убитых на охоте животных, дичи.

Пятое кушанье называлось фруктовым. Подавались тарты с самыми разными травами, цветами, злаками, овощами и фруктами.

Глава 31
Столовая, или трапезная зала

Cœnaculum (обеденная зала), называемая так по существу, являла собой место в верхней части дома, где обычно проходили трапезы. К ней вела лестница, там собирались обычно летом, особенно в деревенской местности. Римские виллы оканчивались вверху площадкой, на которой римляне часто обедали. Воздух там был не столь жарким, а панораму окрестностей от взора гостей ничто не загораживало.

Обеденная зала обычно украшалась оружием и трофеями, служившими важным напоминанием о воинской доблести предков хозяина дома. На стенах приглушенных тонов чудесно выделялись очаровательные фрески, обрамленные гирляндами из свежих цветов. Мозаичный пол, шедевр искусства и терпения мастера, гармонировал с пленительными картинами, изображенными на потолке, которые изменялись при смене блюд.



Сосуды для вина: 1 – большой сосуд, или кратер. Его ставили в пиршественной зале и на свободном пространстве, оставленном на столах. Внутрь наливали вино и воду и доставали из кратера разливным ковшом, simpulum, представлявшим собой своего рода маленькую чашу, зафиксированную на очень длинной ручке, на краю загнутой в крюк. Из такого черпака наполнялись чаши гостей. Когда кратеры не устанавливали на треножники,

поддерживавшие их, они отличались от чаш лишь своим размером. Некоторые были столь велики, что Геродот говорит о двух кратерах, один из которых вмещал 300 амфор, а другой – 600. Эти сосуды обычно десятикратно превосходили размер чаш, хотя были очень похожи на них формой и ручками; 2 – стеклянный сосуд с двумя ручками, для талой воды; 3 – стеклянная бутыль с чашей. Ставилась на стол для каждого гостя

Император Нерон, у которого пристрастие к прекрасному зашло слишком далеко, изобрел нечто вроде свода, в самом элегантном стиле и полностью составленного из подвижных листьев, сделанных из слоновой кости и источавших сладкий аромат. Гостей осыпали падавшие с потолка цветы. В другой обеденной зале Нерона вызывал восхищение великолепный купол, вращение которого имитировало смену дня и ночи, движение небесных тел. Эти чудеса древней механики украшали дворец, названный расточительным цезарем «позолоченным домом». Посреди зала возвышалась статуя самого правителя 120 футов высотой.

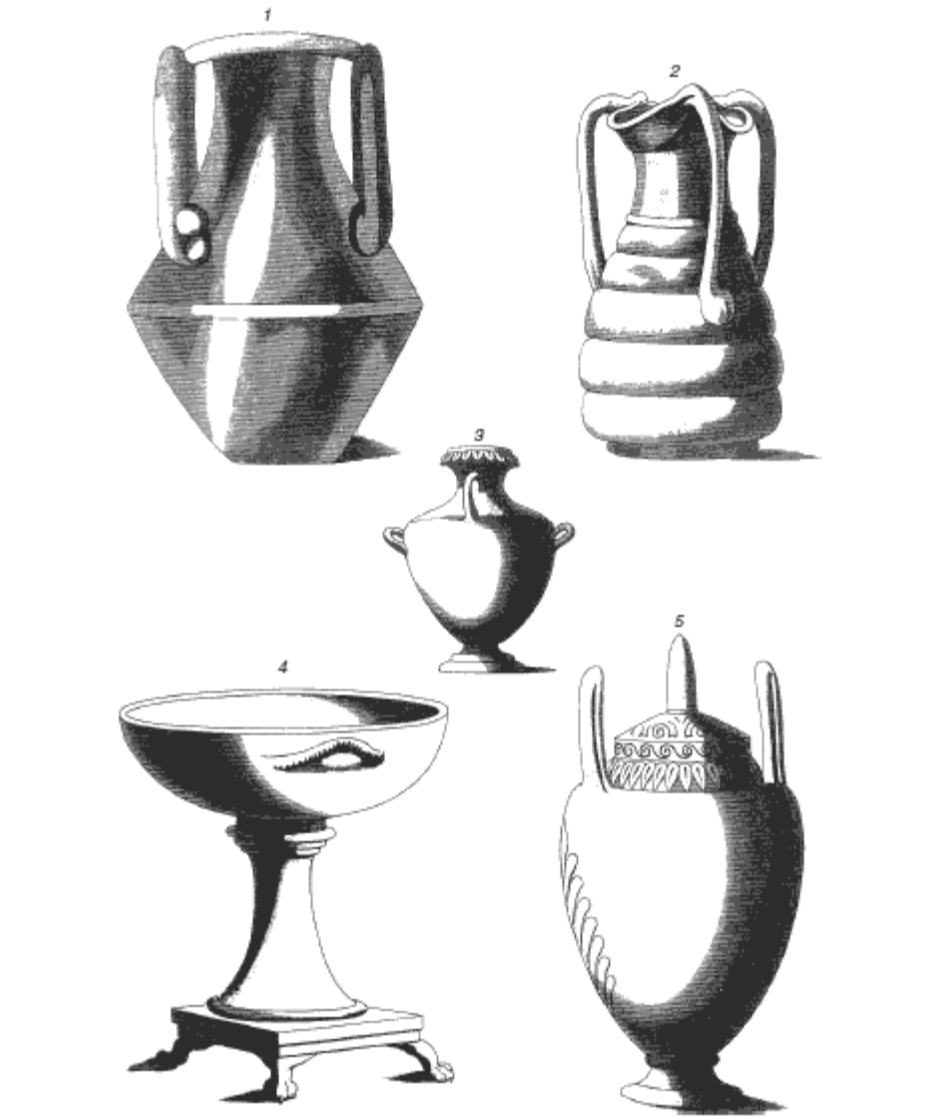
Люди, любившие науку или желавшие казаться таковыми, заполняли какую-то часть трапезной книгами, и в Риме было введено в обычай устраивать декламации или чтения во время трапезы. У Аттика всегда был чтец, а Ювенал обещал приглашенному на ужин другу, что тот непременно услышит фрагменты из Вергилия и Гомера.

Греки охотно предавались такому интеллектуальному времяпрепровождению в начале пира, в то время как комнату заполняли легкие запахи ладана и других благовоний.

Против входной двери стоял буфет, иногда железный, но чаще, особенно у греков, из резного дерева, бронзы или серебра, с изображениями бычьих голов или сатиров. Этот предмет мебели поместили под покровительство Меркурия, и спереди он обычно был занавешен. В буфете выставлялась драгоценная посуда: сосуды из серебра, серебра с позолотой и золота, богато украшенные великолепными драгоценными камнями.

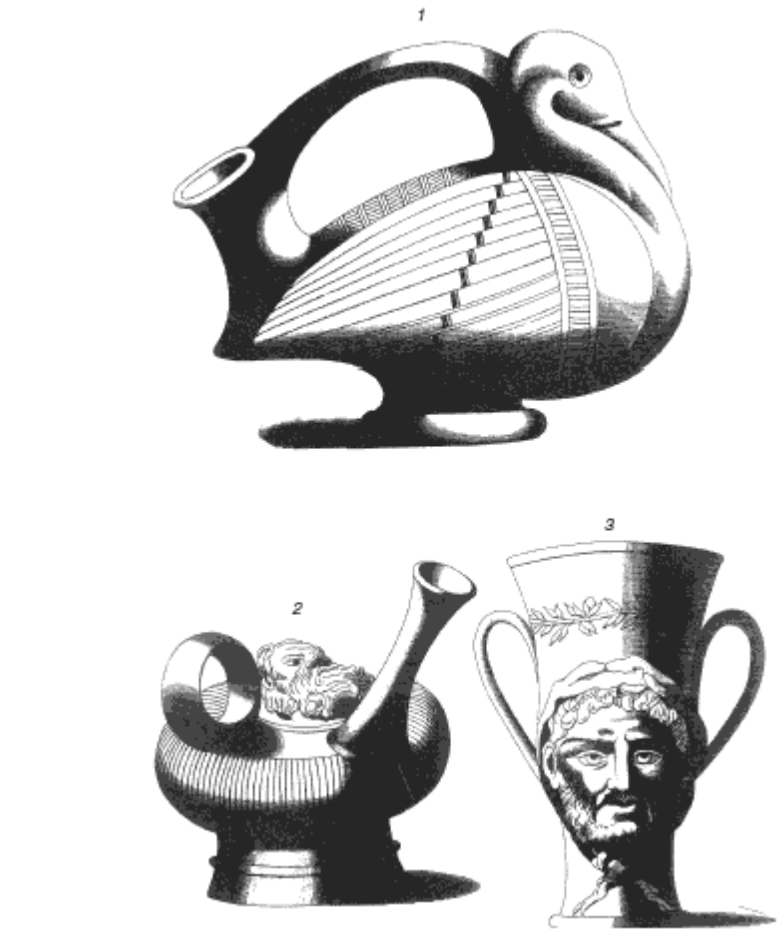
У римлян буфет, нечто вроде серванта редкой ручной работы, был предназначен для той же цели. Иногда столик из белого мрамора, поддерживаемый единственной опорой, окружал бортик мрамора с прожилками змеевика, а тарелки и блюда были разложены на двух элегантных полках, помещенных над ним. К тому же художник часто задумывал придать буфету причудливую форму, отчего он становился дороже в цене. Буфет в виде корабля, груженного посудой, необходимой для банкета, выглядел так: четыре огромные амфоры занимали палубу по

обеим сторонам мачты, на носу располагался канделябр, а на корме была выставлена громадная пузатая винная чаша или сосуд с подвижными ручками; стеньгу заменяла большая урна, а две чаши Вакха грациозно балансировали по краям реи, вдоль которой были подвешены кратеры, или сосуды для винопития.



Сосуды для вина: 1 – стеклянный сосуд с двумя ручками; 2 – стеклянный сосуд с тремя ручками; 3 – этрусский сосуд из терракоты с тремя ручками; 4 – большой сосуд из серебра для вина и воды. Когда его ставили на стол, для разливания жидкости в питьевые чаши использовали черпак; 5 – «пузатая» чаша для вина из Геркуланума

Буфет греков и римлян пережил гибель их прославленных цивилизаций. Мы встречаемся с ним в средневековые времена и даже в более современные. И тогда тоже богатые люди любили выставить напоказ свою посуду в очень открытом предмете мебели, который, будучи заполненным, получил название «буфет». Монстреле, описывая великолепие герцога Бургундии во время его пребывания в Париже, утверждает, что «в комнате особняка, где герцог трапезничал, стоял квадратный буфет, полки которого были заставлены очень богатой золотой и серебряной посудой».



Терракотовые чаши любопытной формы с орнаментами: 1 – чаша в виде гуся; 2 – чайник; 3 – с головой Юпитера

Монархи, которые стремились казаться необыкновенно щедрыми, предпочитали буфеты из металла. Их было три: серебряный, серебряный с позолотой и золотой. На банкете,

который давал король Франции Карл V в честь своего дяди, императора Карла IV, каждый из трех буфетов был сделан из того же металла, что и драгоценная посуда, которая в нем находилась.

После рождения ребенка в комнате у дам, принимавших гостей, ставили сервант. В сервантах графинь и знатных женщин было по три полки, у жен младших сыновей баронетов – по две, у тех, что принадлежали к хорошим семьям, но не имели титула, полки могло не быть. Те, кто пользовался придворными почестями, ставили рядом с буфетом маленький столик, накрытый белой скатертью, который предназначался для гипокраса и пряных вин, что они предлагали визитерам, и пили из чаш, изготовленных из керамики, золота или серебра. Очень ценными были чаши и кубки из хрусталя. Карл Лысый подарил аббатству Сен-Дени чашу, которая якобы принадлежала Соломону. «Она была из чистого золота, с прекрасными изумрудами, гранатами и такой чудесной работы, что ни в одном королевстве мира никогда не встречалось ничего подобного».

Важные господа также не отказывали себе в сервантах из металла, которые в XVI веке нарекли «буфетами». Во время правления Генриха II Французского их называли при дворе crédence («сервант») от итальянского слова с тем же значением, которое, впрочем, полностью сохранилось.

Возможно, евреям было ничего не известно о трубах и дымоходах. Когда царь Иоаким сжег книгу, написанную Иеремией, «шел девятый месяц года, и он сидел в зимнем доме, а перед ним в очаге горел огонь».

Когда греки или римляне хотели обогреть обеденную залу, они прибегали к жаровням или бронзовым печкам размером со средний столик, опоры которых были сделаны в виде когтей льва. По краям же их мастерски украшали листвой из меди, бронзы и серебра. Дно представляло собой очень толстую железную решетку. Сверху и снизу кирпичная кладка препятствовала соприкосновению углей с верхней частью или попаданию их в щели.



Чаша Ганноверской династии Она является одним из прекраснейших произведений искусства, которые нам когда-либо доводилось видеть. На ней изображены мистерии и жертвоприношения в честь Цереры и Вакха. Эта драгоценная чаша высечена из цельного куска оникса. Представленная гравюра была опубликована и детально описана в 1682 г. Жаном Анри Эггелингом и в том же году отпечатана. Это чаша уникальной формы. У нее одна ручка, а с другой стороны – носик, берущий начало у дна. Ближе к верху он имеет изогнутую форму, чтобы

разливать жидкость. Эггелинг считает, что этот сосуд из числа тех, что древние называли guttus (сосуд с длинным узким горлышком), поскольку жидкость вытекала по каплям. Сосуд разделен на три части двумя опоясывающими его золотыми полосами. На средней, самой большой, изображено много фигур. Третья уменьшается в направлении к основанию и также украшена фигурами, каждая из которых представляет таинства и жертвоприношения, связанные с Церерой и Вакхом.

Возможно, читателю станет интересно, как эта чаша оказалась во владении герцога Брауншвейгского. Она принадлежала герцогу Мантуи. Когда город был взят и разграблен в 1629 г., солдат, захвативший сосуд, предложил его Францу-Альберту, герцогу Нижней Саксонии, под командованием которого он служил. Тот дал ему в награду сотню дукатов. Властитель оставил чашу по завещанию принцессе Кристине-Маргарите Мекленбургской, своей жене, а та затем завещала своей сестре, принцессе Софии, герцогине Брауншвейгской. Та, в свою очередь, передала ее по завещанию своему сыну, Фердинанду-Альберту, герцогу Брауншвейгскому. Гранильщики драгоценных камней так высоко ценили чашу, что предлагали за нее от 60 до 90 тысяч империалов. В описи принцессы Софии она оценена в 150 тысяч империалов

Они также использовали два вида плит для обогрева столовых: одни были замаскированы в массивной стене, и из отверстий в апартаменты выводились маленькие трубы; другие, переносные и легкие, могли исчезнуть из виду, когда это считали целесообразным.

Язычники освещали обеденную залу факелами, изготовленными из древесины хвойных пород, или сальными свечами. У богатых были лампы, канделябры или великолепные люстры, свисавшие с потолка, и они даже познали роскошь иметь свечи из воска.

В Средние века монархи и знатные персоны устраивали посреди своих столовых фонтаны, из которых били струи вина, гипокраса и других спиртных напитков. Иногда из фонтанов струилась розовая вода или разные душистые жидкости, чтобы по банкетному залу распространялось их благоухание.

Виллем Рубрук обнаружил в Тартарии парижского ювелира по имени Гильом Буше, который оказался под властью хана и изготовил для него один из таких чудесных фонтанов.

Муниципальные власти переняли обычай устраивать подобные фонтаны. При въезде Карла VII в Париж на улице Сен-Дени видели, «как из одной трубы хлестало молоко, из другой –

багряное вино, из третьей – белое, из четвертой – чистая вода, а вокруг фонтана стояли люди с серебряными чашами, из которых давали напиться прохожим».

В XVII веке такие фонтаны все еще использовали на трапезах.

Глава 32
Стол

Атеней утверждает: притязают на то, что во времена Гомера у каждого гостя был собственный стол, на котором ему подавали говяжье седло, целую козу или овцу. Таков был обычай среди героев и всех мужей знатного происхождения, вкусы которых отличались относительной аристократичностью. Простые горожане той воинственной эпохи и вилланы съедали обед без церемоний и формальностей, сидя на траве, служившей им ложем.

Деревянные столы, поначалу, несомненно, очень неуклюжие, появились лишь тогда, когда развитие промышленности позволило человеку понять, что они предпочтительны связке сена. Отрывок из Гомера доказывает, что столы в те времена были очень похожи на наши. Вероятно, самой распространенной стала округлая форма.

Вскоре роскошь вызвала к жизни использование драгоценных материалов, и у греков, уже в очень ранний период, появились столы из бронзы и даже из чистого серебра. Великолепные столы производили на острове Ренея, а мода на все дорогое стала причиной того, что сей роскошный предмет мебели ценился лишь тогда, когда его украшали изысканные инкрустации из серебра, бронзы или слоновой кости, а ножки были выполнены в виде когтей льва или лап леопарда.

Эти диковины стали известны в Риме после завоевания Азии, благодаря Гнею Манлию. Он также придумал столы, облицованные пластинами золота, такие, что долгое время украшали обеденные залы правителей и сенаторов. Их непомерную цену превосходила лишь стоимость столов, изготовленных из драгоценных пород дерева, которые привозили из далеких стран. Превыше всего ценились клен, особенно белый, и разновидности африканского лимонного дерева, а чудесное мастерство ремесленников делало их дороже золота и серебра.

Самые красивые из этих столов покрывали пятнышки или прожилки, имитировавшие шкуру тигра или пантеры. Они пользовались невероятной популярностью, но ее затмевало восхищение ценителей, которым удавалось купить стол с великолепным дизайном под хвост павлина. Это фантастическое творение имело беспредельную цену.

Художник несравненного таланта, Карвилий Поллион, согласно Плинию был первым, кто обогатил сии чудесные

произведения искусства инкрустациями из слоновой кости и раковин моллюсков, сделав их истинными образцами совершенства. Во времена Нерона римляне стали красить эти раковины, считая, что их первоначальная ценность возрастет, если придать им тона и дополнительные оттенки кедра, клена и лимонного дерева.

Вначале прекрасные предметы мебели имели квадратную форму, затем – круглую, позже – форму полукруга или полумесяца и конской подковы, те, что назывались sigma, поскольку напоминали греческую букву, схожую с нашей «С». Гостей, которым хотели оказать наибольшие почести, усаживали по концам этого полукруга, накрытого роскошными покрывалами, заменившими использовавшиеся ранее для украшения шкуры животных. В дополнение расстилали салфетки из тонкого полотна и ставили на стол всякие дорогие штуковины искусной работы.

После каждого блюда столы меняли. Греки очищали их губкой, латиняне использовали что-то вроде плотной плисовой ткани.

Богатые граждане обладали большим количеством столов: несколькими – из слоновой кости, несколькими – из клена, кедра с Атласских гор или лимонного дерева. У Цицерона был один из последнего вида, стоивший ему 200 тысяч сестерциев, или около 1480 фунтов. Столы опирались на одну, две или три ножки и назывались одноногими, двуногими или трехногими.

Римляне часто меняли столы лишь дважды за одну трапезу. На первом подавали рыбу и мясо, а на втором – фрукты. То же было в обычае у греков и других восточных народов. Евреи также использовали два стола в дни торжественных пиров и жертвенных трапез: на одном подавали мясо жертвы, а на другой ставили кубок благословения, который переходил по кругу от одного гостя к другому и назывался «чашей восхваления».

После того как роскошь Рима канула в Лету, она, кажется, возродилась снова.

Сен-Реми, епископ Реймса, оставил своим наследникам серебряный стол, украшенный фигурами. У Карла Великого было три стола, сделанных из того же металла: один – с изображением древней столицы мира, второй – с видом Константинополя, третий представлял все известные места на земле. Аймар, виконт Лиможа, обнаружил в своем поместье сокровище: стол, вокруг которого сидели император, его жена и несколько детей. Все фигуры были из литого золота и в натуральную величину. Ричард Львиное Сердце выказал претензию на то, что сокровище принадлежало ему как хозяину Лимузена, и осадил замок Шалон,

где уединился Аймар. Там король получил ранение, от которого и скончался 6 апреля 1199 года.



Сосуды для вина: 1 – этрусский плоский сосуд из терракоты, с крышкой, для хранения определенных жидкостей (возможно, теплых); 2 – мраморный сосуд для воды с орнаментом; 3 – металлический сосуд, из которого наполняли чаши гостей; 4 – греческо-этрусская питьевая чаша из терракоты в виде сидящего жреца Вакха

В XVII веке серебряные столы все еще существовали. Мадам де Севинье (1689), говоря о персонах, что последовали примеру

Людовика XIV и отправили свою посуду на монетный двор, сообщает: «Мадам де Шольн послала свой стол, два круглых столика на одной ножке и свой прекрасный туалетный столик из серебра с позолотой».

Немного поодаль от полукруглого обеденного стола на небольшом возвышении располагались элегантные серванты для чаш, вин и ваз. Обычно за ними следил сам мажордом.

Любопытна старая книга, The Booke of Kervynge, которую цитирует Стратт, говоря о манере покрывать скатертью стол для английского короля.

Места за столом

Евреи изначально трапезничали сидя. Но когда они оказались в подчинении у Персии, то подобно своим завоевателям и другим восточным народам, у которых этот обычай позаимствовали греки и римляне, возлежали на ложах. Самым почетным считалось место во главе стола, в конце комнаты у стены. Именно на таком месте восседал Саул. Во время правления Соломона евреи все еще использовали сиденья. Египтяне рано познали изнеженную роскошь обеденных лож. Они часто изображали на них образы тех, перед кем благоговели: Юпитера, Юноны и собственного правителя.

Прежде чем перенять сие проявление восточной помпезности, греки сидели за столом на стульях, более или менее дорогих, но элегантных, похожих на те, которыми мы сегодня украшаем свои гостиные и которые были созданы по их подобию.

Гомеровские герои за столом сидели, и Александр Великий сохранил этот обычай. Правитель устроил пир для десяти тысяч человек и повелел, чтобы каждый сидел в серебряном кресле, накрытом пурпуром. Однако Гегесандр уверяет нас, что у македонян тот, кому удалось убить дикого вепря, возлежал за столом, в то время как остальные гости сидели.

Италия всегда подражала Греции и, подобно ей, обзавелась обеденными ложами, которые поначалу предназначались лишь для мужчин. Чувство пристойности запрещало его использование женщинами. Но ослабление морали, вкупе с модой, вскоре сняло это видимое ограничение, и персоны обоего пола могли трапезничать полулежа.

В столовых у людей, ведших простую, непритязательную жизнь, стоял низкий круглый трехногий стол из обычной древесины. Для богатых его изготавливали из древесины лимона или клена, а опорой служила единственная ножка слоновой

кости. Вокруг стола располагалось не более трех лож (triclinium), иногда – два (biclinium), как их называет Плавт. Ложа покрывали пурпуром или другим великолепным материалом. Перед тем как устроиться на ложах, гости производили омовение и сбрасывали свои тоги, чтобы сменить их на «обеденную рубашку». Потом они снимали сандалии и ложились, по три-четыре человека на каждое ложе. Правила приличного общества не позволяли превышать это число.

Верхняя часть тела опиралась на левый локоть, нижняя – вытягивалась на ложе. Голова была слегка приподнята, а мягкие подушки поддерживали спину. Когда одно ложе занимали несколько человек, первый располагался в изголовье таким образом, что его ступни почти касались плеч следующего гостя, чья голова оказывалась где-то у середины тела предыдущего, от которого его отделяла подушка, а ноги спускались к спине третьего гостя, а он подобным же образом располагался по отношению к четвертому.

Когда на ложе возлежали трое, тот, что в середине, занимал почетное место. Когда же оно предназначалось на четверых, этой чести удостаивался второй. Когда на одном ложе обедало более двух человек, место в изголовье предлагали самому достойному.

У персов место посередине было закреплено за правителем. Кир предлагал место по левую сторону от себя тому гостю, которому желал выказать наивысшую честь, следующему – место справа, третьему – слева, четвертому – справа и т. д., до самого последнего. В Греции самый уважаемый гость занимал место во главе стола.

Сластолюбивый Гелиогабал пользовался только ложами, набитыми заячьим пухом или пером куропаток. Император Луций Вер ввел более необычное новшество: его ложе было наполнено лепестками роз и лилий. Первый из упомянутых правителей, жестокий монарх или капризное дитя, потакая своим глупым причудам, иногда развлекался, размещая на одном ложе вокруг полукруглого обеденного стола то восемь лысых мужчин, то восемь человек, страдающих подагрой; бывало – восемь седовласых, бывало – восемь толстяков, которые так теснились на этом ложе, что едва ли могли поднести ко рту руку с едой, а безмозглый болван трясся от смеха, наблюдая за их усилиями и тем, как они корчились. Одна из его любимых забав состояла в том, чтобы заполнить кожаное обеденное ложе воздухом вместо шерсти. Пока гости пили, кран, спрятанный под ковром, втайне от них открывался и ложе сдувалось. Подвыпившие люди в путанице скатывались под стол к величайшему восторгу безбородого императора, который в высшей степени наслаждался

своей шалостью.

Кельты трапезничали, устроившись на сене, за очень низкими столами. Бельгийцы возлежали на своего рода ложах. Галлы – на шкурах собак или волков. Эти разные правила легко сосуществовали, поскольку речь идет о разных кантонах Галлии.

Использование обеденных лож не было чуждо и Средневековью. Доказательство тому мы находим в фаблио XIII века. Также мы располагаем описанием великолепной трапезы, устроенной епископом для двух крупных чинов Карла Великого, за которой прелат сидел или лежал на набитых пером подушках. Но эта мода не прижилась, и люди предпочли деревянные сиденья и стулья, покрытые коврами. Когда устраивали большой пир, гостей усаживали на скамьи, bancs, откуда потом произошло слово banquet (банкет, званый обед, пиршество). Генрих III Французский сам стал пользоваться креслами, а его свита рассаживалась на складных табуретах. Иногда люди ели сидя на полу. Святой Арнольд, епископ Суасона, именно таким образом трапезничал в день своего посвящения церкви, предварительно застелив пол коврами. Зимой пол помещения, где намечалось пиршество, покрывали соломой или сеном, а летом – травой и листьями. Трактирщики и хозяева таверн украшали свои залы в той же манере.

Средневековая галантность привела к принятию довольно своеобразного обычая, который состоял в том, что гостей усаживали по двое, мужчину с женщиной, и каждой паре подавали одно общее блюдо. Это называлось «есть из одной миски». И чаша давалась одна. В семьях один кубок подавали на всех. Святая Берланда была лишена наследства своего отца, который разгневался, когда она под предлогом того, что он болен проказой, вымыла его кубок, прежде чем выпила из него сама.

Отрывок из Марциала подразумевает, что гости сами накрывали скатерть, то есть расстилали на ложе ткань, более или менее драгоценную, которая должна была послужить его украшением.

В некоторой степени причудливый обычай был установлен в Средние века в среде рыцарей. Когда намеревались публично оскорбить кого-либо, герольда или герольдмейстера посылали порезать перед ним скатерть и перевернуть вверх дном его тарелку с хлебом. Это называлось «срезание скатерти» и практиковалось в отношении трусов и неверных вассалов. Считается, что родоначальником этого обычая был Бертран Дюгеклен.

Упоминается о скатертях в жизни Сент-Элуа. Их употребляли за общими столами, но дорогие не накрывали. Эти скатерти были

плисовые и ворсистые, что известно из описания Нигелла, автора поэмы о Людовике Благочестивом. Они имели огромные размеры. В описи некоего имущества монастыря Фонтенель IX века мы читаем о четырех скатертях, каждая из которых имела размер 12 с половиной ярдов на 2 с половиной. Была скатерть 12 с половиной ярдов на 3 и три четверти и тринадцать штук по 3 ярда на три четверти шириной.

В XII и XIII веках во Франции скатерти назывались doubliers. Несомненно, по причине того, что они складывались пополам. Постепенно от этой практики отказались, и вместо двойной скатерти стали покрывать первую скатертью меньшего размера, и при подаче последнего блюда ее убирали. Генрих III требовал, чтобы скатерть для десерта была искусно сложена и изысканно украшена.

В Греции и Италии большим спросом пользовались салфетки. Во времена Августа и много лет спустя каждый гость приносил с собой свою собственную, как мы сегодня носим в кармане носовые платки. Катулл жалуется на некоего Асиния, который украл его салфетку. Марциал выдвигает подобное обвинение против приживальщика по имени Гермоген.

Иногда салфетки изготавливали из асбестовой ткани и их бросали на жаровню, чтобы очистить. Но такими диковинками редко обладал кто-либо, кроме правителей, поскольку асбест был таким же дорогим, как драгоценные камни.

В установлениях святого Ансегисиуса для монастыря Фонтенель упоминаются плисовые салфетки, предназначенные для вытирания рук, но их употребляли только до и после трапезы. Город Реймс славился в Средние века своим производством столовых скатертей. Когда туда въехал Карл VII, его одарили салфетками, «очень богато и причудливо вышитыми красивыми цветами».

Глава 33
Слуги

У всех состоятельных семей было большое число слуг или рабов. Низкое происхождение, превратности войн или родительская воля стали причиной того, что они оказались подчиненными капризам богачей, их полноправной собственностью, вещью.

Подобно иудейским рабам в древние времена, их распознавали по проколу в ушах, сделанному шилом. Неизгладимый отпечаток, всегда напоминавший освобожденному человеку о его былом унижении. Рабов также часто метили каленым железом на спине, руках, щеках или на лбу. Таким образом нанесенное клеймо служило хозяину уликой против беглого раба, в каком бы месте его ни обнаружили. Вероятно, именно на подобные отметины намекает пророк Захария, когда говорит: «Что есть эти раны на руках ваших?» Плавт, чьи комедии не свидетельствуют ни об уважении к мощи богов, ни к безгрешности несчастных, называет эти горемычные существа «рабами с тиснением» (servos literatos).

Любая семья, занимавшая высокое положение, не могла обойтись без толпы слуг, работой, едой и наказаниями которых ведал управляющий (dispensator).

В сторожке у входа находился привратник (ostiarius), чей наблюдательный взор отмечал, кто входил и выходил из дома днем или ночью. Чтобы гарантировать его бдительность, хозяева приковывали несчастного цепями.

Передняя зала (atrium) охранялась умным, пользовавшимся доверием слугой, чьи обязанности ставили его выше других рабов. Atriensis, как его называли, заботился об оружии, трофеях, драгоценной мебели и книгах, что украшали это помещение. Ему также приходилось проявлять чрезвычайную заботу о картинах и восковых фигурах, хранимых по причине тщеславия или из чувства уважения. Именно он нес эти образы почитаемых предков, идя впереди похоронной процессии главы семейства, который, в свою очередь, воссоединился в смерти со своими прародителями.

Obsonator занимался закупками на рынках мяса, фруктов и деликатесов, необходимых для трапез.

Vocatores разносили приглашения, принимали гостей и рассаживали их за столом согласно рангу. Эти обязанности требовали от того, кто их выполнял, особой учтивости и

длительного опыта.

Обустройством, поддержанием в порядке и украшением обеденных лож занимались исключительно слуги-спальники. О них упоминает Светоний и другие античные авторы. У цезарей было множество таких слуг, которые повиновались старшему среди них.

Dapiferi вносили блюда в столовую залу, а номенклаторы немедленно сообщали гостям о названиях и особенностях того, что собирались им подать.

Structor симметрично расставлял блюда на столе. Scissor (нарезчик) резал мясо под звуки музыкальных инструментов в такт мелодии. Наконец, юные рабы виночерпии (procillatores) с вниманием обслуживали гостей и наливали им напитки. Выбирали для этого занятия юношей, что были хороши собой, безбороды и свежи, чьи длинные шелковистые волосы спадали кудрями на плечи. Их тонкие белые туники, легкие, элегантные одежды, доходившие спереди до колена, а сзади едва прикрывавшие поверхность бедра, были подпоясаны широкой лентой, дважды обернутой вокруг талии.

В то время как гости, спокойно полулежа на ложах, наслаждались приятными сюрпризами, припасенными для них любезным амфитрионом, рабы sandaligeruli должны были позаботиться об их сандалиях и завязать их в момент отбытия. Другие, flabellarii, вооруженные веерами из перьев павлина, отгоняли мух и охлаждали воздух в пиршественной зале.

Пир заканчивался, слуги с факелами и фонарями, adversitores, провожали своих хозяев домой, указывая им на камушки, которые могли лежать на пути и которые те могли не заметить в силу того, что повторные возлияния сделали их зрение менее острым.

Нельзя не упомянуть в этом списке основных слуг любого достойного дома и прегустатора, который пробовал или испытывал воздействие яств до того, как к ним прикоснутся гости, как и главного управляющего и распорядителя пира, который занимался бесконечным множеством мелочей в кухне, погребе, кладовой, всем, что касалось буфета и столовой.

Объединяя в своем лице все эти разнообразные обязанности, он все выполнял самостоятельно. Малейшая небрежность, малейшее проявление легкомыслия с его стороны могли разрушить репутацию и крайне навредить пышному гостеприимству, которое хотел выказать хозяин дома.

Даже армейский генерал никогда не трепетал под грузом такой страшной ответственности.



Виночерпий и триклиниум: 1 – виночерпий с изображения в Геркулануме; 2 – триклиниум. Изображение скульптуры в Помпеях

Procillatores, или виночерпиям, вменялось в обязанности наполнять чаши и подавать их правителям. Эта должность была известна в Египте, и древние превратили Ганимеда в виночерпия богов.

У Карла Великого были главные виночерпии, отмеченные королевскими привилегиями и числившиеся среди самых знатных лиц государства. Самый главный носил титул échanson (виночерпия, стольника) короля, звался старшим, лучшим или

великим виночерпием. В XV веке échansons выполняли свои обязанности только на коронациях, свадьбах и торжественных выходах короля и королевы. Людовик XVIII восстановил должность premier échanson, упраздненную в 1830 году.

Кроме того, существовал класс несчастных, безвестных, презираемых рабов, чей полезный труд делал их необходимыми и к которым относились почти как к вьючному скоту. В список низших слуг входили:

lecticarii, что носили паланкины с высокомерными матронами или благородными сенаторами к пиршественным залам;

истопники, рубившие дрова, зажигавшие огонь и поддерживавшие его в очаге;

подметальщики, чей беспрестанный труд содержал апартаменты и мебель в чистоте;

мойщики, которые губкой и тряпкой очищали драгоценные столы, украшавшие cœnaculum, или столовую, и которым иногда приходилось ставить на них обеденные приборы.

Этот быстрый набросок позволит читателю сформировать довольно правильное представление о комфорте и роскоши, преобладавших у римлян и примером которых им послужили греки. Вряд ли существует необходимость отмечать, что виночерпии, управляющие, нарезчики блюд и другие домашние слуги в современной Европе выполняют обязанности, аналогичные тем, что выполняли рабы в Италии, но достоинство последних было унижено клеймом рабства и заведенным порядком, в то время как сейчас этими работами заняты обычные граждане.

Глава 34
Гости

Евреи и египтяне омывали ноги гостям, которых принимали в своих домах и предлагали им большие порции еды в знак великого уважения. Эти безыскусные и гостеприимные традиции исчезли вместе с непритязательностью первых веков.

Греки требовали, чтобы их гости прибывали не слишком рано и не слишком поздно. То было правило вежливости, от которого ничто не могло их освободить и которое мы сами соблюдаем в наши дни.

В гомеровскую эпоху каждый получал свою долю мяса и вина, и тот человек, что гордился в те времена своим знанием науки жить, никогда не упускал возможности предложить своему соседу часть своего обеда. Так, Улисс отдал Демодоку половину «говяжьего филея», которую ему подали. Верно, что царь Итаки считался образцом обходительности и деликатности.

Другой обычай (как говорят, принятый лишь в современных тавернах и столовых залах) состоял в том, чтобы разогревать остатки предшествующего пира для других гостей. Это должно быть свидетельствует об очень скудном питании, поскольку греки славились своим чудовищным аппетитом, а их трапезы длились бесконечно. Пир Менелая, отмеченный Атенеем, служит тому доказательством. Вначале они ели, не говоря ни слова, а прожевав непомерное количество пищи, начали вести беседу. Затем, умыв руки, лица и бороды, снова атаковали стол, съев еще более огромное количество блюд, чем на первое. Когда пыл и энергия нападавших, казалось бы, истощились, они с жадностью, почти не переводя дыхания, набросились на новые яства. Они не устояли ни перед чем. Блюда были опустошены. Об их достижениях свидетельствовало лишь несколько оставшихся косточек. Наводящий на грусть, несытный трофей для будущих гостей.

Архестрат, чьи гастрономические аксиомы мы не слишком уважаем, питал неприязнь к пирам, которые устраивали для множества гостей. Ему казалось достаточным пригласить на торжество троих-четверых, не больше пяти, тщательно, искусно подобранных, чтобы тишина поддерживалась так долго, как это необходимо, когда кто-то ест, как сказал Монмор.

Лакедемоняне допускали приглашение пятнадцати гостей, но они избирали «правителя пира», и сей самодержец на час принимал безапелляционные решения по всем вопросам, чтобы

не подвергать риску спокойную обстановку во время застолья.

В Афинах было принято собирать гораздо большее число людей. Платон дал ужин для двадцати восьми своих друзей. Сотни граждан часто собирались вместе за общественными трапезами, но в таких случаях посылали магистрата, чтобы он следил за соблюдением благопристойности, умеренности и трезвости.

Римляне же понимали, что по-настоящему жить можно лишь за столом, поэтому тех, кого приглашали на трапезу, они называли conviva (застольный товарищ, сотрапезник) от слов cum vivere (жить вместе, сообща). Очаровательны легкость, доброта, радушие, которые крепнут и находят проявления среди тех, кто ест одни и те же блюда, осушает за дружбу кубки одного и того же вина и расстается с надеждой вскоре вернуться к тем же удовольствиям.

В Риме, как и в Греции, люди были очень вежливы, когда встречались в обеденной зале. Они низко кланялись друг другу. Это проявление римской вежливости напоминает очень хорошую фразу Фонтенеля, которую мы не можем не процитировать. Великий племянник великого Корнеля по дороге к столу прошел мимо мадам Гельвеций, которую он не заметил. Тогда Фонтенелю было 90. Она сказала: «Послушайте, я ценю вашу обходительность: вы прошли мимо, не взглянув на меня». Галантный старец ответил ей: «Не удивляйтесь, мадам. Если бы я взглянул на вас, то никогда бы не прошел мимо».

В 570 году от основания Рима (182 до н. э.) народный трибун Орхий впервые выдвинул закон об ограничении роскоши, предписывавший, чтобы количество гостей не превышало число муз, но было не меньше, чем число граций. Следовательно, считалось, что достаточно пригласить семерых, и некоторые настаивали, что более многочисленное застолье следует называть толпой.

В 548 году от основания Рима консул Фанний ввел в действие закон (Lex Fannia), который запрещал собрания числом более трех человек из одной семьи по обычным дням и более пяти – по нонам или праздничным дням. Об этой суровой мере настойчиво ходатайствовали разумные представители всех слоев населения, которые не могли без содрогания наблюдать за тем, как всю Италию поглощает ужасающая невоздержанность после непристойных оргий, которые мы даже не отважимся описать.

Но кто может прояснить причины вселяющей страх неразберихи и беспорядка, которые охватывают народы на грани их упадка? Рим стыдился своих древних добродетелей и прятал их за развязностью и преступными деяниями. Он исчерпал все

чудеса, что только мог изобрести гений развращенности и невоздержанности, – он сотворил монстров!

Разорительные пиршества вскоре снова возобновились, а множество гостей созывалось лишь из необузданного желания показухи и ощущения значимости.

Нельзя забывать о тех ничтожных нахлебниках в Греции и Италии, которым удавалось занять местечко в уголке стола, им уступали скудные порции еды в награду за отвратительное низкопоклонство, проявить которое посчитал бы постыдным даже самый низкий раб. Существовало три категории подобных приживальщиков. Некоторые, нося название шутов, развлекали собравшихся своими гротескными позами и смешными высказываниями. Другие позволяли надирать себе уши и испытывали тысячу других мучений, не говоря о том, что в них кидали куски мяса и кости. Эти терпеливые страдальцы очень потешали греков и римлян.

Паразиты-льстецы были самыми умелыми из этих голодных парий.

К ним хорошо относились и почти уважали. То были люди, обладавшие неким достоинством, которое справедливо ценилось и которому мы по-прежнему отдаем дань справедливости: они льстили каждому, кто угощал их ужином.

Очень сильное, схожее выражение на французском часто заменяет слово parasite, донесенное до нас греками и римлянами. Оно несет ту же идею и звучит как pique-assiette (прихлебатель, нахлебник, приживальщик) – образ, который непременно ассоциируется с презрением и оскорблением.

Граф де Жерваль пригласил к своему столу несколько высокопоставленных персон, среди коих был замечен один из тех самозванцев, что находят способ быть принятыми, невзирая на глубочайшее презрение и неуважение, которое они вызывают. Подали десерт, и внимание паразита привлекла великолепная груша. Он попытался подхватить ее на кончик своего ножа, но, поступив подобным образом, разбил ценную тарелку. «Дьявол побери ее, сэр, – сказал хозяин дома, – piquez l'assiette (тыкайте в тарелку) сколько угодно, но не разбивайте ее!»

Прежде чем расположиться на триклиниуме (обеденном ложе), гости всегда мыли руки и часто – ступни. Этот обычай пришел к ним с Востока, и мы находим многочисленные примеры тому в Ветхом и Новом Заветах. Их головы орошали благовонными веществами, как было принято у евреев, и надевали цветочные венцы.

Именно в этот торжественный момент гости обращали все свое внимание на выборы «короля пиршества», чьим мудрым

делом было регулировать количество чаш, что опорожнит за трапезой каждый из них.

У англосаксов тот, кто желал выпить, просил ближайшего соседа за столом защитить его. Последний отвечал согласием и, тут же взяв в руки нож или меч, вставал на страже, пока тот не опорожнит свой кубок. Говорят, причиной появления этого обычая стала смерть Эдуарда Мученика. По приказу Эльфриды, его тещи, короля убили, подойдя сзади в то время, как он пил.

Стратт говорит, что «именно таким образом, как описано далее, согласно древним историкам, Ровена, дочь или племянница Хенгиста, пила за здоровье Вортигрена, короля бриттов. Она вошла в пиршественную залу, где находился правитель со своими гостями, и, сделав глубокий реверанс, сказала: «Ваше здоровье, мой господин и король». Затем, пригубив из кубка, она встала на колени и протянула его Вортигрену, который принял его и осушил, после того как ответил: «Пью за ваше здоровье».

В произведениях Паскье мы находим трогающую до слез историю о несчастной королеве Шотландии, Марии Стюарт. Он пишет: «Накануне смерти, ближе к концу ужина, она выпила за здоровье всех своих приближенных, приказав им выпить с нею. Те послушались и, мешая слезы с вином, выпили за свою госпожу».

Разнообразные зрелища, о которых нам представится случай сказать чуть ниже, занимали досуг гостей в перерыве, необходимом для того, чтобы убрать остатки одного блюда и подать следующее. Эти представления и забавы, которые никогда не надоедали в годы Средневековья, во Франции получили от наших предков название entre-mets[46], обозначение наиболее верное и справедливое, чем современное восприятие, навязываемое этим словом, – все, что едят между жареным и десертом.

Entre-mets представляли собой интерлюдии, пантомимы, концерты и даже мелодраматические действа в промежутках между сменой блюд. То, что сегодня привлекает толпы людей в театры, тогда было лишь небольшим entre-met или холодным гарниром.

В 1237 году на свадьбе Робера, сына Сен-Луи, с Машо, графиней Артуа, между всеми блюдами давали весьма необычные представления. Зал пересек всадник, заставив свою лошадь пройти по толстой веревке, натянутой у гостей над головами. В четырех углах стола музыканты сидели на быках, а обезьянки верхом на козах изображали игру на арфе.

При дворе франкских королей преобладал чудной обычай. Святой Жермье пришел испросить некой милости у короля

франков Кловиса, и высокомерный сигамбр принял епископа с добротой за превосходным обедом. После пиршества благочестивый епископ стал прощаться, и король, который иногда кичился своей вежливостью, в соответствии с обычаем того времени вырвал у себя волос и подал гостю. Каждый из придворных в свою очередь поспешил последовать примеру великодушного монарха, и добродетельный прелат вернулся в епархию, восхищенный приемом, встреченным при дворе.

Лейнем говорит, что среди развлечений, приготовленных для королевы Елизаветы на время ее пребывания в прославленном замке Кенилуорт, «был итальянский жонглер, который исполнял силовые трюки и прыжки и выделывал такие штуки с невероятной гибкостью и ловкостью, что я вопросил себя, был ли то человек или волшебное существо. Я даже не знаю, что сказать об этом комичном парне, – безыскусно замечает хроникер, – полагаю, спина его, как у миноги, без костей».

В Средневековье в Англии замки правителей и всех великих были переполнены посетителями, коих всегда принимали с щедрым гостеприимством. Пышность, которую демонстрировали лорды, была поистине экстраординарной, и трудно понять, как их состояний хватало на такие невероятные проявления роскоши. У них были собственные тайные советники, казначеи, секретари, капелланы, герольды, герольдмейстеры, пажи, стражи, трубачи – одним словом, все чиновники, все слуги, каких было должно иметь при королевском дворе. Кроме этого многочисленного домашнего штата работников были еще труппы менестрелей, клоунов, жонглеров, бродячих актеров, канатных плясуний и т. д. Все они находили в замке пристанище на время великолепных пиршеств. В каждой из зал, открытых для гостей, давались представления в полном согласии с непристойными вкусами той эпохи. То была чудесная неразбериха, невероятный хаос, в котором до слуха доносились звуки кувырков, блюд и чаш, стучащих друг о друга, гармоничная музыка, суматоха танца, пение, шутки и отовсюду – неистовый смех. Единственно, лик благопристойности был слегка завуалирован.

Иногда термин entre-mets также применялся по отношению к декорациям, выставленным в пиршественной зале, которые представляли города, замки и сады с фонтанами, откуда текли всевозможные спиртные напитки. На обеде, что Карл V Французский устроил в честь императора Карла IV, состоялось грандиозное представление. Появилось судно с мачтами, парусами и оснащенное такелажем. Оно продвинулось к самой середине залы при помощи механизма, спрятанного от взоров присутствовавших. Спустя мгновение перед ними предстал

Иерусалим, башни которого были усеяны сарацинами. Корабль приблизился, и город захватили прибывшие на нем рыцари-христиане.

Мысль о погребении вдохновила египтян на обычай к концу трапезы пробуждать у гостей бодрость и жизнерадостность. В залу входил слуга со скелетом или изображением мумии в руках и медленно обходил ее. Затем он приближался к гостям и говорил: «Ешьте, пейте, развлекайтесь сегодня! Завтра вы умрете».

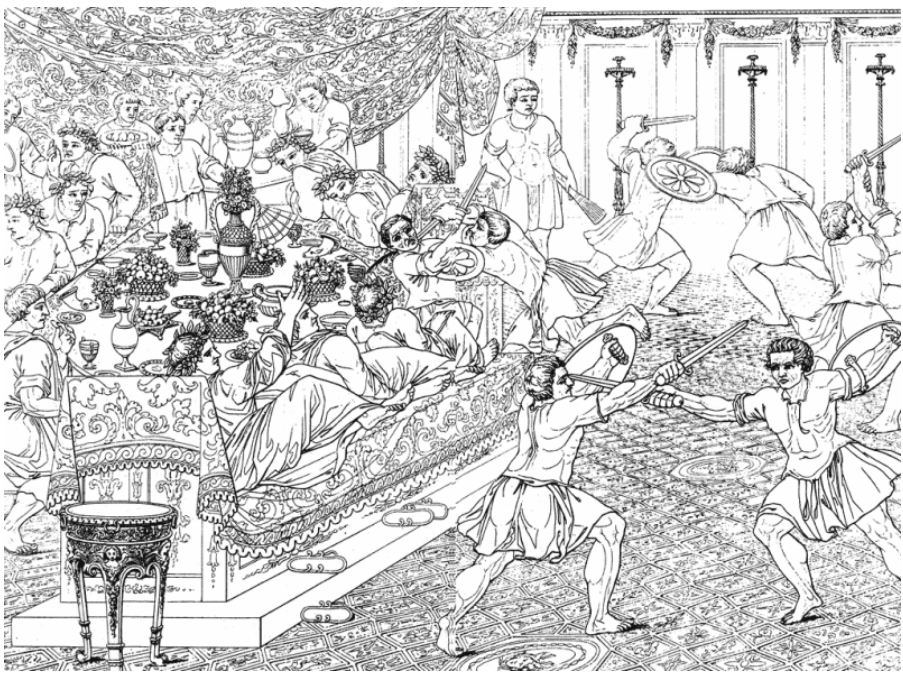
Греция и, в особенности, Рим переняли это мрачное символичное изображение скоротечности времени и удовольствий. Образ грядущего погребения торопил получать наслаждения в настоящем. Никогда не открылась язычникам «надежда на вечную жизнь».

Глава 35
Римский ужин

Два пятилетия прошло с тех пор, как Рим повиновался Домицию Нерону, сыну Агриппины. Римляне, стадо презренных рабов, покорных подхалимов печально известного цезаря, уже отпраздновали девять годовщин его счастливого вступления на престол империи, и фламин Юпитера торжественно возблагодарил богов за каждый из этих годов, за все блага, что беспрестанно расточал на земле сей преданно любимый монарх.

Верно, что несколько знатных людей были ровней Нерону. Он и его мать отравили Юния Силана, проконсула Азии. Впоследствии юный император разделался с Агриппиной, и сенат рукоплескал этому ужасному преступлению, что всего лишь стало прелюдией к вопиющим поступкам, потрясшим повествовавшего о них историка.

Разумеется, фламин должен был вознести торжественные благодарения Юпитеру за то, что до сего времени он сдерживал коронованного монстра от совершения зла, позже отметившего его гнусное правление.



Римский ужин

Шел шестьдесят четвертый год христианской эры. Император провел некоторое время в Неаполе, откуда, как считалось, он отправится в Грецию. Но, внезапно изменив свои планы, он вернулся в столицу мира, чтобы, как говорили, подготовить неслыханно великолепное зрелище, такое, что мог задумать лишь Нерон.

Один из его старых освобожденных рабов, Кай Домиций Себа, решил отпраздновать возвращение в Рим и десятую годовщину царствования своего господина, который теперь стал его покровителем и другом. Этот человек владел несметными богатствами, пользовался широким доверием при дворе и был полон оскорбительного высокомерия и наглости, вселявших такой ужас в души самых благородных семейств империи, что они долгое время покорно склоняли перед ним свои головы. Как только среди римской аристократии пронесся шепоток о намерении великолепного Себы дать пир, как все воспылали желанием оказаться в числе гостей фаворита цезаря.

Однако проходили дни, приближалось время ночного празднества, а человек, приносивший приглашения, так и не появлялся.

У евреев не было ничего более простого и немудреного, чем приглашение к обеду, но у римлян этикет требовал, чтобы амфитрион послал одного из своих слуг к каждому, кого хотел осчастливить щедрым гостеприимством. Слуга, обычно освобожденный раб, переходил от дома к дому и с исключительной вежливостью оповещал хозяев о дне и точном времени пира.

В конце концов посыльный с приглашением от Себы явился к двум консулам года, Леканию Бассу и Лицинию Крассу, и они с вежливой благодарностью приняли необычайную честь, коей их снисходительно пожаловал отпущенный на волю раб.

Вслед за ними ту же благосклонность и с той же благодарностью приняли Агриппы, Анки, Коссы, Друзы и все те семейства, что были в Риме самыми знатными, влиятельными и благородными.

На следующий день примерно в два часа (трапеза должна была начаться в шесть) в банях Палатина и Дафниса, что возле Священной дороги, царило необычайное оживление. Mediastini поддерживали огонь под котлами, capsarii заботливо складывали одежды купальщиков, unguentarii продавали масла и мази, а fricatores, вооруженные чем-то вроде деревянной, железной или роговой ложки, strigil (банная скребница у древних), терли и скоблили кожу перед тем, как tractatores начинали бережно разминать суставы и умело массировали тело, становившееся в

результате этих воздействий более упругим и эластичным.

Представители высших классов римского общества никогда не садились за стол до тех пор, пока не претерпят процедуру досконального очищения.

После бани они возвращались домой, чтобы отдать себя в искусные руки парикмахеров, что ожидали их, чтобы придать больше изящества прическам и с помощью пинцета и пемзы убрать первые седые волосы, признак прожитых лет, которые, сколько их ни удаляй, появлялись снова.

Далее следовала более серьезная процедура. Эпикурейцы никогда не пренебрегали состоянием своих зубов. Особенное внимание ему уделяли перед пиршеством. Своеобразная гастрономия в I веке н. э. не стала препятствием к изобретению зубного порошка, который очищал зубную эмаль, не повреждая ее, и укреплял десны, эти оплоты жевательного процесса. Некоторые употребляли вещества, вряд ли приемлемые для нас сегодня, поскольку против них восстает наша деликатность. Но использовались и менее неприятные средства. Люди с хорошим вкусом и светские дамы превозносили бычью желчь, козье молоко, пепел рогов оленя и свиных копыт, а также яичную скорлупу.

Итак, как выразился комик Плавт, зубы были «отделаны» или, скорее, таким образом готовы исполнить ожидавшую их работу.

Те, кто имел несчастье потерять некоторые из сих мощных гастрофагических помощников, заменял их искусственными из слоновой кости, что были мастерски сделаны абсолютно похожими на своих соседей. Взору было неподвластно отличить их: разве можно требовать большего?

Но клепсидра и знаменитые часы на Марсовом поле оповещали, что пора надеть легкую белую рубашку, чуть подлиннее, чем греческий паллиум. Завершив последнюю часть своего туалета, гости в сопровождении нескольких рабов направлялись в великолепные чертоги устроителя пира. За ними, как тени, следовали те самые голодные прихлебатели, о которых мы уже упоминали, с отвратительным раболепством прилагавшие все усилия, чтобы по пути добиться улыбки или слова от приглашенных гостей.

Прибывшую в atrium толпу римской знати проводили внутрь дома приживальщики Себы. Гордый освобожденный раб не беспокоился ни о ком, но, подобно богатым грекам, которым он подражал, предоставлял своим незнатным знакомцам труд заменить его, оказывая почести гостям во дворце.

Они вошли в громадный холл, украшенный с неслыханной роскошью, освещенный люстрами, где вокруг размещалось

несколько рядов сидений, не похожих на складные стулья и кресла, которые можно встретить в наши дни в самых изящно обставленных будуарах. Гости расселись, и тотчас же приблизились египетские рабы с душистой талой водой, что текла из золотых ваз самых изысканных форм, охлаждая ладони сенаторов и римских всадников, пока другие слуги освобождали патрициев от оков обуви с серповидными застежками. Затем ступни омывали подобным же образом, и другие рабы, умело обращавшиеся с ногами, в мгновение ока завершали деликатный туалет конечностей и снова заключали их в элегантные и удобные сандалии, крепившиеся лентами, завязанными крест-накрест.

Тут и там можно было приметить особ, все еще обряженных в свои тоги, несомненно забывших заменить их на пиршественные одеяния. Как только они попали в поле зрения управляющего, он сделал знак нескольким юношам в белых туниках, которые торопливо предоставили гостям synthesis, или короткие шерстяные облачения разных цветов, закрывающих все тело, но по желанию надевшего их оставляли непокрытыми плечи и грудь.

По завершении необходимых приготовлений сиденья убрали, и гости стоя ожидали освобожденного раба, Себу, который вошел быстрым шагом в сопровождении двух консулов, для коих были зарезервированы почетные места на ложах рядом с напыщенным амфитрионом. Последний снизошел обратиться с несколькими приветственными словами к собравшейся знати, и каждый устроился на своем ложе из злата и пурпура. Четвертое ложе отдали прихлебателям и «хвостам».

Тем временем рабы воскурили благовония в золотых сосудах, а юноши полили волосы гостей ароматическими эссенциями, заполнившими пиршественную залу нежным благоуханием. Этот обычай Рим позаимствовал на Востоке.

Золотая обшивка залы ослепительно сверкала, отражая потоки света, струившегося из хрустальных канделябров, и мелодичные звуки гидравлического органа возгласили о начале пира.

При этом сигнале богато разодетые слуги расположились внутри круга, что образовывали обеденные ложа, и немедленно накрыли столы из древесины лимонного дерева непомерной стоимости драгоценной, шелковой с золотом, тканью. После этого, словно из рук сильфид, на нее посыпалось множество редчайших цветов и лепестков роз.

Музыканты, symphoniaci, заняли место для оркестра, платформу, возвышавшуюся в одном из концов залы. Особенно стоит отметить флейтиста и арфиста. Последние составляли у римлян особую группу, которую окрестили названием College, и

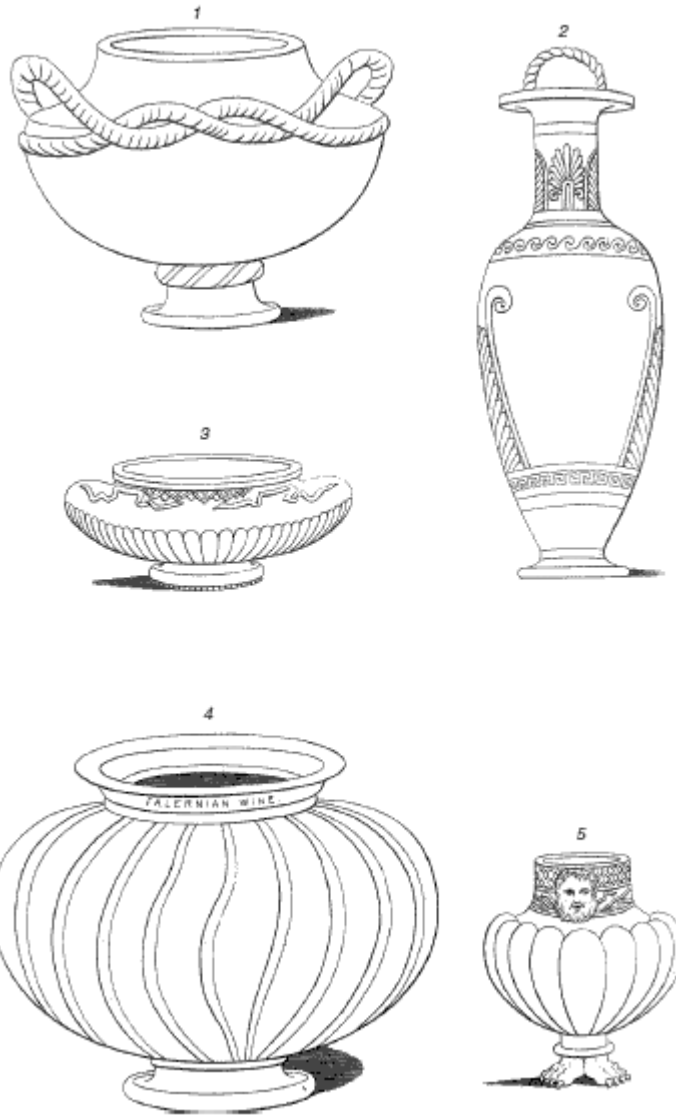
обладали исключительным правом посещать пиры и вносить оживление и разнообразие в помпезные церемонии.

Музыканты исполняли медленную, приятную мелодию, а рабы в это время расставляли на столах статуэтки нескольких главных богов вместе с изваяниями божественного Нерона, которого трусливые льстецы уже поставили в один ряд с бессмертными. Они также одновременно тут и там раскладывали солонки, а наиболее склонные к созерцательности гости молились Юпитеру прежде, чем предаться удовольствиям празднества. Едва эта короткая молитва завершилась, как веселые виночерпии распределили меж них маленькие прелестные хрустальные чаши, наполненные эфиопскими рабами до самых краев благородным медовым вином из больших кувшинов, что греки назвали amphorae.

Несколько капель веселящего напитка принесли в жертву *ларам*, божествам домашнего очага, сбрызнув в их честь пол и столы. Сие благочестивое возлияние предшествовало внесению в залу первого блюда, состоявшего из самых легких и наименее питательных яств, с помощью которых радушный хозяин возбуждал аппетит гостей для грядущих подвигов.

Латук, оливки, гранаты, дамасские сливы, со вкусом разложенные на серебряных блюдах, окружали сонь, приготовленных с медом и маковым соком, шарики из фарша краба, лобстера или лангуста с тмином, перцем и бензоиновым корнем. Чуть позже подали колбаски из яиц с шампиньонами и гарумом, поставив их рядом с колбасками из фазана, деликатесной смесью жира этой птицы, нарубленного очень мелко, и перца, подливки из сока жаркого и сладкого, настоянного на солнце вина, к которому добавили небольшое количество рыбного соуса на воде. Какими бы соблазнительными ни были эти изысканные кушанья, опытные эпикурейцы отдали предпочтение яйцам павлина, которые они открывали ложечками. Эти яйца, шедевр кулинарного гения, царившего у плит в доме Себы, были приготовлены из чудесно-ароматной массы, и в каждом находилась жирная жареная садовая овсянка в окружении яичного желтка и приправленная перцем.

Мы не будем говорить обо всех блюдах, поданных на первое. Согласно обычаю, гостям богатого освобожденного раба предложили список, который читатель, несомненно, посчитает несколько утомительным. Однако мы должны сообщить ему, что истинные ценители гастрономических изысков, коих на том пиру было немало, отметили, что для аппетита их потчевали маринованным редисом, кузнечиками особых видов, обжаренными в гаруме, серым горошком и оливками.



1 – греческо-этрусский сосуд или амфора из терракоты. Для вина или воды. Обычно ставился на обеденный стол; 2 – греческий терракотовый сосуд для определенного вина; 3 – эттрусский терракотовый сосуд для вина. Ставился на стол; 4 – Стеклянная амфора огромных размеров. Для фалернского вина. Все найдено в Геркулануме

Под звуки музыки убрали первые блюда. Подали инкрустированные драгоценными камнями серебряные чаши, намного крупнее, чем были хрустальные. Определенно по той причине, что питье возбуждает жажду. Управляющий выставил в

ряд на мозаичном полу залы, на некотором расстоянии от триклиниума, амфоры с выдержанным вином, и по приглашению консулов гости приступили к выбору, симпосиарха (распорядителя, главного на пиру), на которого возлагали обязанность следить за тем, как часто и сколько пили приглашенные, и наилучшим образом уберечь их от провокаций Бахуса, обычно приводивших к непристойному веселью и потере рассудка.



Кратер, или питейная чаша

На место своего рода кулинарного судьи избирали по жребию или единодушно обращались к человеку, во всех отношениях достойному такой чести. В тот памятный вечер каждый отдал свой голос за сенатора Друзилла, одного из самых стойких выпивох среди римских аристократов. Друзилл улыбнулся, щелкнул пальцами, и, получив знак от хозяина, раб, стоявший за его спиной, наполнил золотой кратер вином и подал симпосиарху.

Вслед за этим последний, слегка приподняв голову от пуховых подушек, на коих она покоилась, оперся на левый локоть и грациозно кивнул амфитриону, консулам и всем остальным собравшимся. Затем громогласно изрек: «Рабы, несите цветочные венцы! Воплощение мимолетности весны и удовольствий да окутает чело каждого. И пусть гирлянды украсят наши кратеры, в которых искрится заветный напиток сына Семелы. Да не приютят наши головы ни единой мысли в стремительно проносящихся радостях пира, в неясный и роковой час, когда Атропа вынесет наш приговор».

Эта речь, слегка обремененная эпикурейской философией, бывшей в моде в правление Нерона, по крайней мере имела похвальное достоинство – лаконичность, что не преминуло вызвать аплодисменты слушавших, чьи головы и чаши юноши в белых, с чудесным мастерством сделанных туниках быстро украсили венцами из роз.

Едва уловимый шелест цветов вскоре потонул в пронзительных звуках труб, возвестивших о втором блюде.

Изобилие яств загромоздило столы, почти раздавив их своей тяжестью, и было встречено лестным гулом. Там был павлин, утка, чья грудка и голова столь желанны, печень каплунов, перченые серые славки, шотландская куропатка, горлица, фламинго и бесчисленное множество редких птиц, богатая дань Европы, Азии и Африки в обмен на золото щедрого Себы. На золотых и серебряных блюдах внесли ту бесценную рыбу, которая стала такой популярной благодаря римской роскоши, – скара, или морского попугая, осетров, тюрбо, кефаль и многочисленных обитателей всех морей, которыми были набиты огромные цистерны, чтобы обеспечить кухню освобожденного раба.

Кроме того, подали диких вепрей à la Troyenne. Блюдо в серебряных чашах немыслимой стоимости заняло место в центре стола. Принесли фаршированных поросят, окорока самцов оленя и косули, говяжий филей, почки в окружении африканских фиг, соски свиноматки, приготовленные с молоком, свиной бок, несколько кусков галльского бекона, который у неких гурманов вызывал ассоциации с сочной и питательной олениной.

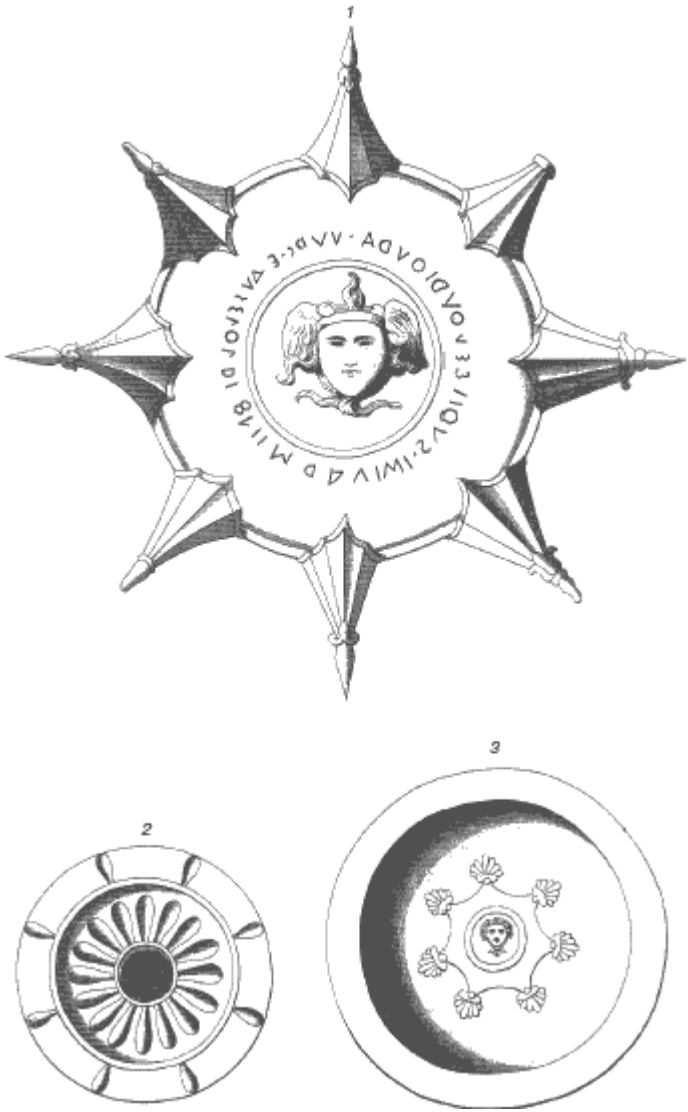
В то время как нарезчики с невероятной ловкостью разрезали мясо под тихие, но оживленные звуки музыки, нумидийские рабы наполняли чаши старым греческим вином из маленьких кожаных бутылей, слуга с серебряной корзинкой обносил гостей хлебом, а другие проветривали помещение или предлагали собравшимся теплую либо охлажденную воду.

Во все стороны сновали рабы с подносами, разносившие самые разные мясные кушанья, которые они не забывали смочить приперченным гарумом, этой странной приправой, которую Себа получил из Испании, заплатив цену равную ее весу в золоте.

Вдруг симпосиарх призвал к тишине: музыканты послушались и прекратили играть, слуги неподвижно застыли.

Он сказал: «Давайте осушим чаши в честь цезаря, дабы отпраздновать десятую годовщину его славного правления и его счастливое возвращение в столицу мира. Сенаторы и всадники, давайте выпьем, осушим столько кратеров вина, сколько букв в благословенном имени императора».

Здравый смысл и рассудительность должны были испариться, стоило только патрицианской ассамблее поднять тост за Кая Луция Домиция Нерона: не осушить двадцать три чаши – пробудить подозрение в измене, но они ограничились четырьмя, по количеству букв в последнем из имен.



1 – любопытное серебряное блюдо с выгравированными на нем этрусскими буквами вокруг головы Медузы. Петроний говорит о двух серебряных блюдах, на которых были выгравированы имя Тримальхиона и вес каждого из них; 2 и 3 – серебряные блюда

Непринужденное веселье парило в воздухе. Вино текло из большой стеклянной амфоры, на которой были начертаны слова: «Фалернское вино столетней выдержки, изготовленное при консульстве Опимия». Консулы и римская знать в радостях пышного пира практически забыли о том, что убийца Британника и Бурра, коронованный тигр, в этот момент, несомненно, подумывал обезглавить нескольких из присутствующих. Вскоре

зрелище – напоминание о бренности бытия пробудило в них доселе дремавшие страхи.

У входа в пиршественную залу возник дворцовый чиновник. Он медленно вошел, сопровождаемый двумя рабами, которые положили на стол предмет, укутанный в саван. Посланник императора сказал: «Неотложные дела не позволяют цезарю разделить с вами гостеприимство Себы, но он думает о вас и шлет вам свидетельство тому, что помнит о вас».

«Да здравствует цезарь!» – дрожащими голосами воскликнули консулы, освобожденный раб и еще несколько человек. Чиновник удалился. С подарка Нерона сняли покров, и перед всеми взорами предстал серебряный скелет, выглядевший ужасающе правдиво, а восхитительная техника исполнения заявляла о том, что мастер – один из тех греков, что прибыли в Рим искать денег и славы.

Этот эпизод завладел вниманием и мыслями большего числа гостей, и старый сенатор, Луций Вафра, не удержавшись, со вздохом сказал соседу, Виргинию Руфу, одному из консулов прошлого года: «Бойтесь греков, бойтесь этого зловещего дара!»

Но только что поданное горячее вино и беспрерывно следовавшие один за другим тосты за здравие заставили забыть о дурном предзнаменовании, и, более того, подарок императора никак не противоречил нравам и обычаям эпохи, а мысль о смерти лишь оживила бы пиршество, если бы о ней напомнил не Нерон, а кто-либо другой.

Первые тосты за здравие выпили как было принято у греков, то есть начиная с самых выдающихся личностей. Те, кто пил, кланялись и говорили: «Желаю вам всяческого процветания» или просто «Приветствую вас». Произнося эти слова, они выпивали из чаши только часть вина, а оставшееся посылали гостю, которому предназначался тост.

Множество чаш опорожнили в честь хозяйки дома. Не были забыты ни славные покойники, ни отсутствовавшие друзья. Симпосиарх произносил примерно одно и то же, обращаясь ко всем: «Ваше здоровье, наше здоровье и здоровье друзей, которых мы чтим».

Время от времени Друзилл, по-прежнему очарованный нежной поэзией греков, которую запомнил еще в юности, вместо мелодичных каденций Горация, входя в роль, играл, подражая божественным певцам Аттики, что обессмертили себя прославлением любви, вина и удовольствий.

Потягивая игристый напиток из чаши, он импровизировал:

> Сия мечта о счастье! Останься! Продлитесь, нашей радости часы!

О! Чудодейственные вина! Благоухание цветов Коса и Кипра!
Пусть ничто не изменит сего восторга, царящего в душе!
И я, прощаясь пред вратами в царство ночи, скажу, что жил неспешно.

Эта полная чувственности философия нашла бесчисленные отклики в тщеславном Риме, исчерпавшем себя в презрении, гневе и наказаниях так называемых новых, странных и безрассудных причуд, что пытались ввести назореи. Пройдет всего несколько лет, и их учение покорит весь мир!

Время за трапезой проходило быстро, и разнообразное мясо, разделенное на равные порции, подали гостям, которые часто и не прикасались к нему, отдавая свою долю слугам или посылая домой.

Как только управляющий приметил, что аппетит начал угасать, он приказал убрать все и десерт, разложенный на столиках из слоновой кости, заменить на более питательное съестное, которым гости могли насытиться.

Изысканные напитки, поддельные вина, вкусные и легкие яства по-прежнему приятно возбуждали осязание и отягощали желудки. Груши, яблоки, грецкие орехи, сушеные фиги, виноград, тысячи сортов свежих, приготовленных разными способами и консервированных фруктов, тарты, лепешки и все невероятные лакомства, которые латиняне обозначали общим названием bellaria, завоевали расположение эпикурейцев своим, если можно позволить так выразиться, нежным, земным, опасным и непреодолимым красноречием.

Кто-то предложил заменить наполовину увядшие цветы египетскими венцами, и вскоре каждое чело венчала гирлянда из роз и мирта, в которую были вкраплены маленькие птички. Трепет их крылышек и щебетание быстро вернули ленивой задремавшей компании, казалось, шедшее на убыль оживление.

Потом настал черед развлечений.

Труппой странствующих актеров восхищались за ловкость и гибкость. Некоторые из них вертелись, держась за веревку, как колесо вокруг своей оси, висели, будто на волоске, на одной ноге и выполняли разные опасные трюки тысячей способов. Другие соскальзывали по веревке вниз, ложась на живот, с распростертыми руками и ногами. Кто-то кружился, сбегая по спускающейся веревке, и показывал воистину непостижимые чудеса силы и точности на горизонтально натянутом канате и возвышении на полу. Падение с такой высоты могло стать

фатальным.

Вслед за акробатами выступили престидижитаторы, коим досталось особое внимание. Один поместил под чашу некоторое количество раковин, сушеных горошин или маленьких шариков, сделал так, что все исчезло и, по его воле, появилось снова. Зрители напрягали зрение, неспособные хоть что-либо понять. Другие шуты очень отчетливо писали и читали, при этом очень быстро кружась. Какие-то изрыгали изо рта языки пламени или прохаживались, опустив голову ниц, на свои руки, выделывали ногами виртуозные танцевальные па. Потом появилась женщина, державшая в руке двенадцать бронзовых обручей и несколько маленьких колец из того же металла. Она грациозно танцевала, бросая и, один за другим, подхватывая двенадцать обручей, ни единому не давая упасть на пол. Ее быстро сменил жонглер, подставив свою не прикрытую одеждой грудь под лес обнаженных мечей. Все думали, что его тело будет испещрено ранами, но он появился вновь, с улыбкой на лице, живой и невредимый.

За подобными пирами обычно следовали интерлюдии, роли в которых забавно исполнялись марионетками. Грекам было известно это ребяческое времяпрепровождение, и римляне, в свою очередь, им не пренебрегли. Небольшие фигурки из бронзы и слоновой кости вполне сносно представляли комичные сценки и вызывали аплодисменты угрюмых сенаторов, забывавших о своей старческой немощи при созерцании гротескного фарса.

Единственным ныне недостающим звеном, чтобы превратить ужин Себы в достойный образец ночного римского пиршества, было устроить перед гостями одно из тех зрелищ, что попирают мораль и человечность. Освобожденный раб Нерона был наставлен слишком хорошо, чтобы отказать им в таком развлечении. Юные сирийцы и очаровательные испанские девушки сошлись в сладострастном танце, который не вызвал даже легкого румянца на лицах суровых магистратов, забывших в чертогах низкого раба о том уважении, что заслуживали их возраст и выдающееся положение.

После чувственных сцен, представленных кельтиберами, возжаждали крови. Кажется, римляне были так созданы природой – получать наслаждение от резких противоположностей. Десять пар гладиаторов, вооруженных мечами и небольшими круглыми щитами, заняли отведенное им пространство, и внимательное собрание взбодрилось, наблюдая за десятью ужасающими поединками. Долгое время не слышалось ничего, кроме лязга оружия, но одержимость победой воодушевила яростных бойцов, и с громкими криками они бросились друг на друга. Со всех сторон лилась кровь. Ею окрасились ложа, и белые одеяния

гостей вскоре были запятнаны. Некоторые из сражавшихся упали, и раздались предсмертные хрипы. Выжившие в последней схватке хранили гробовое молчание или силились вцепиться зубами в плоть своих врагов, стоявших рядом. Зрители, отупевшие от вина и хорошей еды, созерцали кровавую бойню с холодной бесстрастностью. Они стряхнули с себя апатию лишь тогда, когда один из гладиаторов, случайно задев стол, ударился головой об этот предмет из слоновой кости, а его противник, стремительный, словно молния, вонзил меч в горло врага, и потоки черной, дурно пахнувшей крови затопили отполированную поверхность, стекая длинными ручейками меж фруктов, чаш и цветов.

Поступок встретили аплодисментами. Слуги вымыли столы и пол водой с благовониями, а волнующая сцена вскоре была позабыта. Последнюю чашу выпили за доброго духа, о чьей защите помолились перед возвращением домой.

Тем временем все уголки холла пронизывала душная атмосфера, и прогремевший на расстоянии глухой, замогильный звук пробудил в душах гостей нечто вроде не поддающегося определению мрачного предчувствия, обычного предзнаменования неизвестной, но неминуемой катастрофы. Консулы поднялись с лож и прислушались. Хозяин попытался успокоить их страхи, но в тот самый момент раб, задыхаясь, торопливо устремился к Себе и невнятно произнес несколько слов. «Пожар!» – с выражением страдания на лице воскликнул устроитель пира. Испуганные гости, услышав ужасное, спросили: «Где пожар?» Раб ответил: «Повсюду! Он вспыхнул одновременно во всех частях города!» Никто не стал ждать, чтобы услышать больше. Консулы, сенаторы, всадники, музыканты и слуги теснились и толкали друг друга. Оставив тех, кто упал, в неразберихе, они бросились к атриуму. По-прежнему прикованный цепями привратник дрожал на своем посту. Языки пламени уже успели объять роскошное жилье. Вся улица превратилась в одну громадную жаровню. Рим горел и вскоре превратился в груду руин и пепла. Бегство невозможно. Пламя преградило все пути. Нерон предусмотрел все.

Мы не будем пытаться описать немое и жуткое отчаяние гордых патрициев, оказавшихся в безвыходном положении в океане огня, где им было суждено кануть в вечность. Цветочные венцы, обвивавшие их головы, уже выжгло знойное дыхание рокочущих языков пламени, которые поглощают и уничтожают все, что встречается на пути. От густого дыма ослепительные одеяния, спадавшие изящными складками и бывшие свидетельством чрезвычайной любезности гостей Себы, покрыла черная копоть, и сейчас они являли собой лишь печальный

символ праздничного веселья. Страх смерти, необычайные муки в этот крайне важный миг, и краснеют лица тех человеческих созданий, которым изысканнейшие вина Греции и Италии придают лишь едва заметный розоватый оттенок. Эти люди инстинктивно чувствовали, что их жизни не суждено продлиться, и у них не хватало смелости встретить смерть!

Богатый, ставший свободным раб призвал своих слуг и пообещал отпустить их на волю, если они согласятся рискнуть собой ради его спасения. Но мерзкая толпа рассеялась, оставался лишь привратник, поскольку никто и не подумал освободить его от оков, и он, в бессильной ярости, ответил оскорбительными криками на трусливые мольбы бывшего господина.

Сия ужасающая картина вскоре сменилась потоками пламени, разрушавшими все на своем пути. На следующий день, когда появилась Аврора, от великолепного дворца гнусного Себы осталась гора развалин.

Двум консулам и нескольким сенаторам повезло избежать постигшей всех опасности. Вероятно менее одурманенные вином и радостями веселого пира, они почерпнули в своем отчаянии ту невероятную силу, которая иногда творит такие же чудеса, как храбрость, и, устремившись сквозь пламя, достигли сельской местности или тех уединенных, глухих уголков города, о которых сын Агриппины, очевидно, забыл.

Вот так Луций Домиций Нерон отпраздновал десятую годовщину своего славного правления. Пока огонь необоримыми потоками перекидывался с храмов на дворцы, с цирка на пантеон, юный поэтичный цезарь, надев лавровый венец и держа в руках золотую лиру, с вершины башни, окруженный труппами комедиантов и шутов, взирал на только что разожженное им пламя сильнейшего пожара.

В то время как величавый Аполлон исполнял меланхоличные стихи о неотвратимой гибели античной Трои, его незнатные придворные с энтузиазмом выкрикивали: «Да сохранят боги Нерона, своего августейшего сына и предмет восхищения рода человеческого!»

Таким оказался последний пышный пир, на котором главенствовал кулинарный гений Рима, основанного Ромулом, поглотившего все сокровища и впитавшего чудеса всего мира. Разрушенный высокородным поджигателем, он восстал из пепла, еще более красивый и сладострастный. Неистовое веселье, царившее на его новых застольях, заставило безрассудную владычицу народов быстро позабыть об ужасах прошлого и зловещих предзнаменованиях будущего.

Банкеты XIX века

На предшествующих страницах мы пытались описать некоторые из тех развлечений Античности, что кажутся нам высшим благом огромных возможностей бесстыдных владык Римской империи, правление которых можно считать одним беспрерывным пиршеством и для которых весь мир был превращен в один бескрайний рынок.

Когда кто-то мысленно обращается к древним языческим временам, отгораживаясь от мира как такового, чтобы представить себе манеры и обычаи давно прошедших дней и вдохнуть их атмосферу, разум претерпевает нечто вроде оцепенения, так безоглядно погрузившись в ощущения, что постигает всю глубину духовного мрака и падения человеческой нравственности.

И, как уже было установлено, для полного уничтожения людского рода должно было одновременно произойти множество событий. С одной стороны – почти все человечество впервые с того времени, как рассеялось по миру, собралось воедино под владычеством Рима, повсеместно распространившего свою порочность. С другой – орды варваров, наступавшие со всех сторон, подобно разъяренным зверям в ожидании, когда распахнется выход на арену, собирались захватить и опустошить землю при полном отсутствии даже малейшей цивилизованности, способной вмешаться и остановить разрушение, выхватив покоренных из лап победителей, а самих завоевателей избавить от ярости.

Не нам принадлежит право обрисовать эту устрашающую увековечивших радости жизни, к полнейшему невежеству и дикой грубости, что принесли с собой в порабощенную Европу северные захватчики.

V век стал для Рима последним. Именно тогда варварство повсюду одержало победу. Вандалы стали владетелями Африки, лангобарды – Италии, вестготы – Испании, франки – Галлии. Литература отражала судьбы империи и в то же время умирала. Однако невозможно, чтобы народы не получили в наследство от живших ранее цивилизованных людей огромной доли плодов их умственного труда. К счастью, на современную Европу этот закон оказал свое влияние. Варвары покорили Рим силой оружия. Рим в конце концов одержал над варварами триумф духом цивилизованности и искусствами.

Известно, что даже после введения тривиальных идиом ученые люди в Средние века продолжали использовать латынь, а

в XV веке этот красивый язык, свободный от варварских искажений, стал еще одним, признанным классическим, особенно в Италии.

В ту эпоху безвестный обитатель города Майнц Иоганн Гутенберг обессмертил себя открытием книгопечатания. Любовь к Античности сделала популярными древние литературные шедевры и создала потребность в издании их копий.

Так, будто поднявшись из могил через тысячу лет забвения, авторы древности воскресли, чтобы пленить, наставить и изменить мир.

То была эпоха возрождения, когда вы, о возлюбленные мастера Плиний, Апиций, Петроний, Атеней, и вы, простодушные и искренние хроникеры кулинарных причуд народа-властителя, ожили во всей своей славе! Кто-то обучал мир философии, ораторскому искусству и истории, вы рассказали человечеству о том, как древние трапезничали. Благодаря вашим урокам, наши предки стали понимать: поскольку стол – великая сцена жизни, где возникают и крепнут узы дружбы, пиршества – необходимое условие для процветания народов.

Надеемся, никто не обвинит нас в попытке доказать парадокс, которому едва ли найдется извинение из-за нашей любви к искусству кулинарии, поскольку долгий опыт и общеизвестные факты, памятные всем, победно подкрепляют наше утверждение.

Давайте обратимся к веку XIX. Едва прекратились прискорбные войны, разделившие народы Европы, едва затухли последние отзвуки пушечных выстрелов, как люди всех стран, слишком долго бывшие разъединенными, скрепили братскими застольями свое запоздалое, но искреннее примирение. Разрушительный дух войны сменил великий труд по восстановлению торговли и индустрии, который вкупе с искусствами и науками привнес в жизнь всех благосостояние.

И вот обед – sine quâ non, цель наших усилий. Англичанин обедает в Париже, француз – в Лондоне. Освященные веками национальные блюда становятся космополитичными, как и те, кто обитает по берегам Темзы или Сены. По обе стороны люди гордятся тем, что делятся секретами приготовления изысканных лакомств. Стоит лишь пересечь границу, чтобы обладать ими под благосклонными небесами гостеприимной страны, яркий пример проявления гражданских прав. Аппетит, вертел с жарящимся мясом одним словом, гастрономия служит более прочному единению людей, чем интересы, и далеко не одна полезная идея родилась посреди творческого возбуждения, царившего за торжественным застольем. По меньшей мере, мы встречаем на пиру лишь искреннюю доброжелательность и дружескую помощь,

которых повсюду не хватает.

Упомянуть ли нам об удивительной инициативе одного благородного, просвещенного покровителя науки и искусства, достойного нашей любви и почитания, чтобы имя его всегда вызывало признательность общества?

В королевский план входило ни много ни мало как воздвигнуть громадный, дорогостоящий, роскошный дворец, в котором каждый народ мог бы представить материальные доказательства своих способностей. Такая мысль никогда не приходила в голову римлян и греков! Людовик XIV во всем своем великолепии и помпезном правлении не выдумал ничего похожего!

Эта великая и трудновыполнимая идея, без сомнения, поразила многих, но Англия (надо отдать ей должное, поскольку в пользу этого свидетельствуют факты) всегда готова преодолеть трудности и выполнить невозможное.

Однако было необходимо собрать вместе определенное число влиятельных, любящих науку, патриотичных и богатых людей и добиться их сотрудничества, чтобы реализовать идею о современном сводчатом дворце из хрусталя, в который индустрия всего мира была призвана прислать свои самые чудесные изобретения. Предполагались торжественные обеды, и они устраивались. Устраивались в честь принца, собиравшегося соединить все уголки земного шара узами торгового братства. Лорд-мэр Лондона, этой прославленной колыбели мировой торговли, пригласил всех мэров из трех королевств явиться и занять свои места подле августейшего супруга королевы на пиру, достойном таких гостей изобилием изысканных лакомств и изумительным великолепием. Там его королевское высочество принц Альберт получил данное с энтузиазмом обещание содействовать реализации колоссального проекта, филантропической идеи объединения народов, пробудив национальную гордость самых знатных соотечественников.

В свою очередь, мэры городов Великобритании и Ирландии пожелали устроить торжественное застолье для лорд-мэра Лондона, на котором бы присутствовал и его королевское высочество. Этот пир, великолепное ответное действо сторонников проведения памятной Лондонской выставки, был дан 25 октября 1850 года в построенной в готическом стиле ратуше Йорка, где память о прошлом смешивалась с надеждами на будущее.

Было принято решение доверить нам гастрономическую часть и, позвольте добавить, художественное оформление этого торжественного обеда. Перу неподвластно описать все

беспрецедентное богатство, все истинное волшебство происходившего, отчасти из-за великолепия жезлов, мечей, знамен каждого из графств, впервые собранных под одной крышей. Гравюра, представленная в этой книге нашему читателю, возможно, донесет до него хотя бы долю величия и блеска званого вечера.

Гостями за королевским столом были высокопоставленные и известные персоны. Во главе стола – лорд-мэр Йорка, по правую сторону от него – его королевское высочество принц Альберт, его преосвященство архиепископ Йорка, граф Фицуильям, лорд Джон Рассел, граф Минтоу, лорд Оверстоун, лорд Бомон и достопочтенный сэр Чарлз Вуд; по левую руку его светлости расположились лорд-мэр Лондона, маркиз Кланрикард, граф Карлайл, граф Аберкорн, лорд Февершем, граф Гренвилл, шериф графства Йоркшир, достопочтенный сэр Дж. Грей и сэр Дж. В. Джонстоун.

Поскольку столу отводилась на торжестве особая роль, то и меню было особое.

Меню королевского обеда

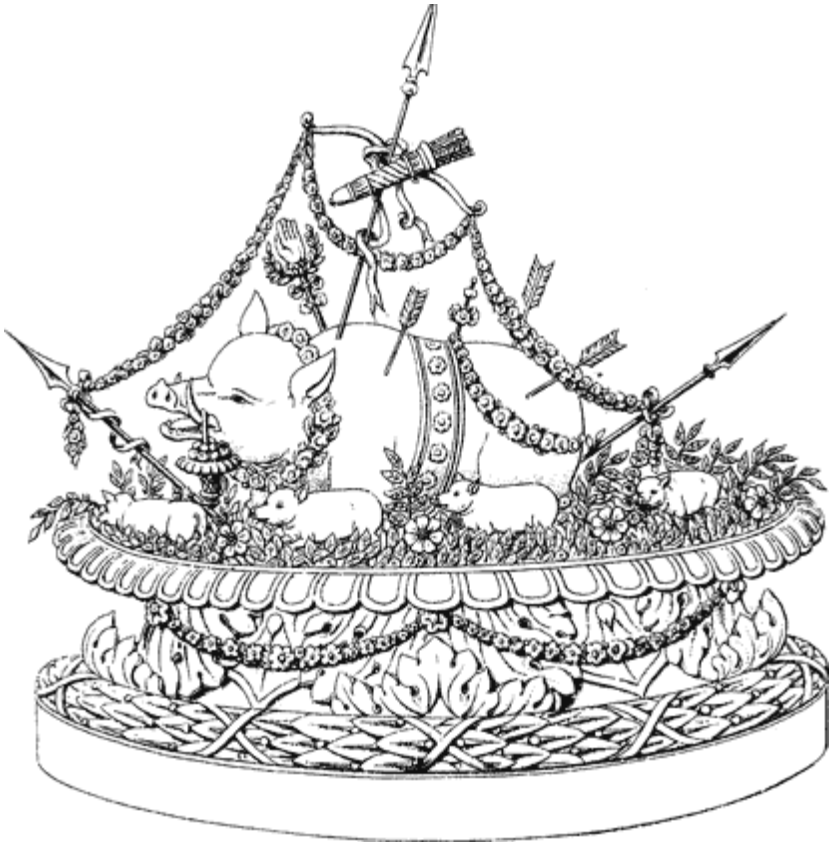
Шансу произвести гастрономический фурор на королевском застолье по такому случаю, как банкет в Йорке, было невозможно не поддаться. Для создания изысканного блюда, достойного его королевского высочества и благородных гостей, причудливость и дороговизна которого были оценены в сотню гиней, объясняется следующим: если предположить, что эпикуреец заказал бы подобное кушанье для маленькой вечеринки, ему бы пришлось закупить для этого нижеперечисленные ингредиенты: 5 черепашьих голов, часть плавников, растительный жир – на сумму 34 фунта; 24 каплуна (используются только noix, бедренная часть по обе стороны спинки, поскольку там самое вкусное мясо) на сумму 8 фунтов 8 шиллингов; 18 откормленных кур-молодок (те же части) по цене 5 фунтов 17 шиллингов; 18 индеек (те же части) по цене 8 фунтов 12 шиллингов; 16 штук домашней птицы (те же части) по цене 2 фунта 8 шиллингов; 10 шотландских куропаток по цене 2 фунта 5 шиллингов; 20 фазанов (только noix) по цене 3 фунта; 45 куропаток (те же части) на 3 фунта 7 шиллингов; 6 ржанок (используются целиком) на 9 шиллингов; 100 бекасов (только noix) на 5 шиллингов; 3 дюжины перепелок (целиком) на 3 фунта; 40 вальдшнепов (только noix) по цене 8 фунтов, 3 дюжины голубей (те же части); 6 дюжин фаршированных жаворонков на 15 шиллингов; садовые овсянки

из Бельгии на 5 фунтов; гарнир, состоящий из петушиных гребешков, трюфелей, грибов, лангустов, оливок, американской спаржи, пироги с хрустящей корочкой, зобных и поджелудочных желез, нарезанного на полосочки и тонкие ломтики мяса домашней птицы, зеленых манго и нового соуса по цене 14 фунтов 10 шиллингов. Итого – 105 фунтов 5 шиллингов.



Блюдо на сотню гиней

Чтобы дать читателю представление о поразительном контрасте в экстравагантности древней и современной кулинарии, мы приводим здесь гравюру с изображением прославленного римского блюда – дикий кабан à la Troyenne. Кажется, оно являет собой одно из тех экстраординарных усилий гения, что может проявить художник лишь при поддержке щедрого покровителя. То было подлинным проявлением мастерства и, несомненно, заслуживало полученных похвал не только из-за своего колоссального размера и вкуса, но и благодаря тем разнообразным кулинарным деликатесам, из которых оно было приготовлено. Мы не знаем, сколько стоило такое блюдо, однако, судя по непомерным ценам на все отборные ингредиенты, должно быть оно было чрезвычайно дорогим.



Дикий кабан à la Troyenne

А теперь мы продолжим рассказ о банкете в Йорке. Перед главным столом, стоявшим на возвышении и покрытым пурпурной скатертью, было представлено собрание жезлов, мечей и другого оружия, оцененное компетентными судьями в 12 тысяч фунтов.

Самое заметное украшение поместили непосредственно позади огромного круглого стола. Оно было придумано автором этой книги и представлено на одной из гравюр. Это большая символическая ваза 20 футов высотой, вылепленная и расписанная мистером Альфредом Адамсом. Вокруг основания – образы Европы, Азии, Африки и Америки, представляющих Великобритании образцы своей промышленной продукции. От центра вазы разветвляется пальма, окруженная гербами Лондона и Йорка; на медальоне – портреты ее величества и принца Альберта, вокруг которых располагаются гербовые щиты главных городов Соединенного Королевства. Их изображениями покрыта центральная часть вазы. Образы Ирландии и Шотландии – на ручках; эмблема принца Уэльского – на горлышке, а на вершине –

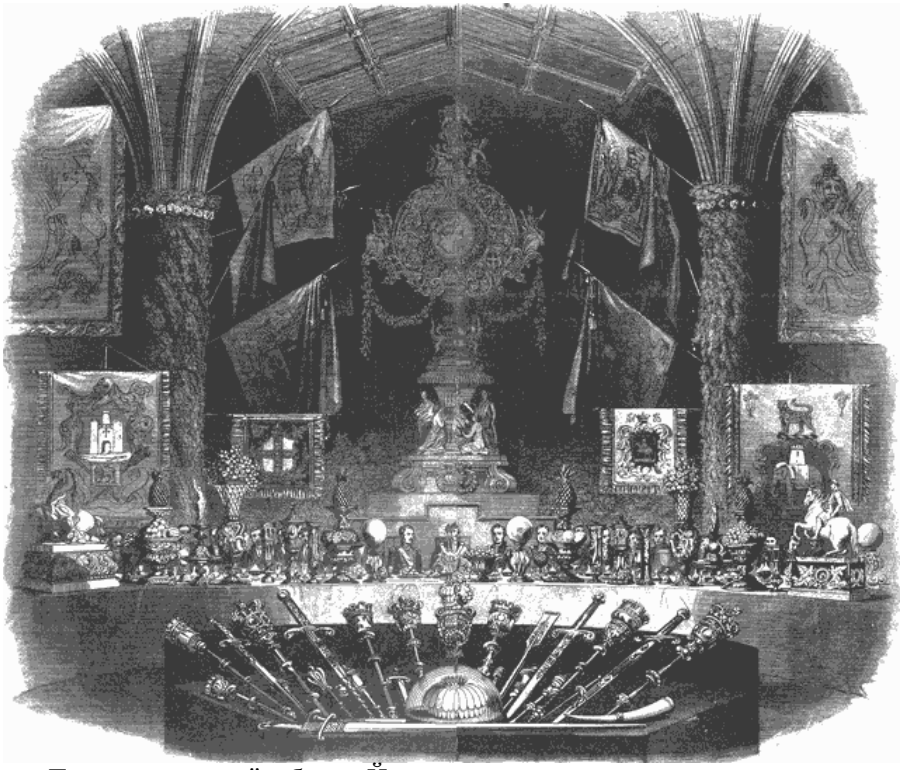
королевские геральдические знаки. В дополнение – изящные венки из цветов, в которых переплелись символы домов Йорков и Ланкастеров: алые и белые розы. Когда яркий поток света с помощью мощных отражателей попадал на это великолепное украшение, эффект был поистине впечатляющим.

Проиллюстрировав эту книгу изображениями вазы из муррина, принадлежавшей Ганноверской династии, и причудливо выполненной хрустальной чаши в качестве образцов ювелирного искусства древности, мы также приводим на этих страницах гравюру, представляющую современные произведения искусства, три превосходных кубка – один для принца Альберта, и по одному – для лорд-мэров Лондона и Йорка. Первая изготовлена из стекла рубинового цвета, часть ножки и основания изнутри инкрустированы серебром, а по бокам, под поверхностью, белые медальоны с портретами ее величества и принца-консорта, а также королевские геральдические символы Англии. Два других кубка – того же размера и той же формы, но вместо сочетания рубина и серебра использованы изумрудный и серебряный цвета, а по бокам – личные гербы каждого из мэров и обычные украшения геральдическими символами Лондона и Йорка соответственно. Они были подарены автором этой работы от имени компании-производителя, Patent Silvered-Glass Company.

Банкет по своей сути был столь интересен, что мы не можем опустить некоторые детали. Во всяком случае, пышность и великолепие современности, поскольку дело касается пиршеств, должно доказать, что со времен греков и римлян и до Средневековья нас не смогли превзойти, кроме как, пожалуй, в транжирстве и экстравагантности.

Национальные приемы и званые вечера за последние пятьдесят лет, данные в честь памятных событий, слишком живы в нашей памяти, чтобы промолчать о них.

До сих пор многие помнят коронацию императора Наполеона в 1805 году. По этому случаю был устроен грандиозный торжественный прием для всех высокопоставленных особ империи и их жен. Не упустили ни малейшей детали, чтобы отпраздновать такое событие с полагающейся роскошью.



Торжественный обед в Йорке

В 1810 году Париж дал званый обед в честь Наполеона и Марии-Луизы (эрцгерцогини Австрии). Его экстраординарность соответствовала затраченным средствам. На площади у Ратуши возвели полукруглую галерею в виде коринфского ордера. Более тысячи гостей приняли участие в этом празднестве.

В 1815 году изумительное пиршество было устроено Лондоном для монархов союзных государств. Богатство украшений, массивная золотая и серебряная посуда, изобилие кулинарных изысков заставили очевидцев несказанно удивиться.

Для торжества по поводу коронации Георга IV в 1820 году были подробно изучены все древние обычаи и приоритеты, чтобы придать ему блеск – величайший, пожалуй, самый роскошный, который когда-либо можно было вообразить в древности или современности.

В 1824 году во Франции, в Реймсе, с королевским величием была отпразднована коронация Карла X. Пиршество вызвало восхищение всех присутствовавших. На этом торжественном мероприятии герцог Нортумберлендский был назначен чрезвычайным и полномочным послом от Англии, и мало кто, если вообще кто-либо, когда-либо сумел сравняться с его светлостью в широте взглядов, щедрости или способности

показать свое богатство, чтобы достойно представить и почтить своего монарха и свою страну при дворе Карла X. Празднества и званые вечера, данные герцогом, на которых присутствовал и автор этой книги, были из разряда самых шикарных и дорогостоящих, если не расточительных, поскольку нам сказали, что этот необычайно щедрый аристократ никогда не тратил меньше 200 тысяч фунтов.

Великолепные приемы и пиршества короля Луи-Филиппа на протяжении 18 лет демонстрировали такую щедрость и пышность, о которых невозможно забыть. На свадьбе его старшего сына, несчастного герцога Орлеанского, Версаль превратился в место пиршеств и увеселений, невиданных со времен Людовика XIV.



1 – чаша лорд-мэра Йорка; 2 – чаша принца Алберта; 3 – чаша лорд-мэра Лондона

Когда ее величество посетила Сити, в ратуше устроили прием, грандиозность и великолепие которого едва ли можно превзойти. Богатейшие граждане, причастные к мировой торговле, продемонстрировали свою преданность и замечательное гостеприимство.

В 1838 году на коронации королевы Виктории Букингемский дворец стал свидетелем самого утонченного, простого и блистательного празднества. Прекрасные одеяния чрезвычайных послов от всех иностранных дворов бросались в глаза, но их затмевала местная аристократия, окружавшая молодую королеву Великобритании на праздничном застолье.

По этому случаю на королевском столе красовался очень искусно выполненный, изящный фонтан из золота высшей пробы примерно 3 футов высотой и 2 футов в диаметре. Из него били струи изысканных вин четырех разных сортов. Они стекали в колбочки, из которых капали в резервуары. Оттуда вино разливали черпаком по чашам и подавали гостям. Этот фонтан, как и королевские регалии, можно увидеть в лондонском Тауэре.

В тот радостный день члены реформистского клуба в Гуирдир-Хаус поручили нашим заботам роскошный званый обед на пятнадцать сотен человек, и щедрость их заслуживала высочайшей похвалы.

Бракосочетание ее величества с принцем Альбертом – одно из памятных, эпохальных событий, что навеки сохранятся в анналах истории торжественных приемов.

Открытие Королевской биржи в 1846 году также стало одним из необычайных дней в истории. Королева великого народа доказала свое понимание важности процветания крупных оптовиков, заняв главенствующее место на званом вечере по поводу восстановления этого коммерческого учреждения.

Нам вряд ли нужно упоминать о ежегодном торжественном приеме, происходящем 9 ноября, когда в лондонском Сити выбирают «короля» из граждан.

В 1844 году король Луи-Филипп нанес визит ее величеству королеве Виктории в Виндзорском дворце, и за время его пребывания в честь монарха был устроен ряд торжественных трапез. По случаю использовали лишь золотую посуду, стоившую, как говорят, миллион стерлингов. Мы не будем пытаться описать невероятную красоту сервиза. Его цена сама по себе впечатляет настолько, что становится совершенно очевидно: ничего подобного ему не существовало.

В 1848 году члены клуба Карлтон пышно отпраздновали возвращение генерал-губернатора Индии, лорда Гардинджа, из его славной кампании на Востоке.

В 1850 году в чудесном старинном городе Эксетер состоялось ежегодное собрание Королевского сельскохозяйственного общества. Его членов радушно приняли, устроив самые воодушевляющие празднества, а нас удостоили чести быть избранным комитетом для приготовления обеда на 1050 человек. Поскольку этот сельский прием был событием неординарным, мы приводим здесь общее меню и краткое описание нашей первой попытки зажарить целого быка на газе.

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ОБЕД

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ОБЩЕСТВА
В ШАТРЕ
33 блюда говяжьих ребрышек
35 блюд жареных ягнят
99 блюд заливного из телятины
29 блюд ветчины
66 блюд консервированной говядины
2 блюда с порционной говядиной à la Garrick
264 блюда цыплят
33 французских дрожжевых пирога à la Soyer
198 блюд весеннего салата под майонезом
264 тарта с вишней, крыжовником, малиной и смородиной
33 эксетерских пудинга
198 блюд горячего картофеля

Гомер рассказывает нам: царский кулинар-искусник поставил перед Аяксом и его прожорливыми товарищами по оружию блюдо с бычком, зажаренным целиком. С тех героических времен многие быки, несомненно, разделили ту же участь. Нам известно, что и в нашей стране существовала традиция при вступлении в совершеннолетие наследника богатого дома подавать его обитателям жареного быка, питательную и вкусную еду. К нему прилагалась большая бочка эля, выдержанного в течение 21 года. Многие помнят, как зимой 1812 года бычка зажарили на замерзшей Темзе. Конечно, тут было чему дивиться. Другое гигантское усилие несколько лет назад было предпринято в Хеммерсмите, но животное, неуклюже свисавшее с верхней части аппарата, состоявшей из трех балок, не зажарилось, а сгорело, распространяя дурной запах. Все те, кто прибегал к подобной операции, соглашаются, что это довольно трудное дело и не обходится без определенных сложностей по той причине, что жарить надо на очень большом огне, а это требует постоянного внимания для поддержания и регулирования необходимой температуры, и, наконец, редко бывает полностью успешным.

Для сельскохозяйственного празднества автор, хорошо знающий о силе и действенности газа, пожелал чествовать гостей своим собственным блюдом, ни разу прежде не готовившимся. Он дал ему название Baron and Saddleback of Beef à la Magna Charta. Значит, он предполагал зажарить на открытом воздухе толстый филей и седловидную часть весом 535 фунтов. Городской магистрат очень охотно предоставил в его распоряжение двор замка и ожидал увидеть большой огонь, словно из преисподней.

Но, к всеобщему удивлению, вид аппарата оказался иным: несколько кирпичей, не скрепленных раствором, и несколько листов железа явились временным покрытием пространства в 6 футов 6 дюймов длиной и 3 футов 3 дюймов шириной. Двести шестнадцать очень маленьких жиклеров служили для подачи газа через трубки диаметром в полдюйма. Едва ли верили, что таким образом можно как следует зажарить такую громадину. Однако неверие вскоре испарилось при виде, как она шипит в жиру и дымится. Спустя восемь часов все было полностью готово. Расход за газ составил менее 5 шиллингов.

После того как туша остыла, ее сняли, и восемь человек пронесли быка по главным улицам древнего и лояльного города Эксетера в сопровождении группы музыкантов, игравших «Ростбиф старой Англии». За ними следовали тысячи, еще вчера скептически настроенных граждан. По прибытии в шатер ее поместили под великолепной триумфальной аркой, придуманной и возведенной автором. Она была 17 футов высотой и 10 футов шириной и состояла из всего, что производит земледелие и фермерское хозяйство.

О ее величине и значительности даст представление следующий список. Там были: один лебедь, две индейки, четыре гуся, четыре утки, восемь штук домашней птицы, восемь голубей, четыре кролика, один великолепный домашний петух, шесть бычьих голов, шесть телячьих голов, две бараньих головы, две воловьих головы, два целых ягненка. Все – настоящее, в перьях или шкурах, украшенное овощами, фруктами и цветами. Использовались капуста, репа, картофель, морковь, порей, сельдерей, ревень, репчатый лук, стручковые, горох, спаржа, стебли красных водорослей; вязанки пшеницы, овса, ячменя; ананасы, цитрусы, вишни, виноград, дыни, персики, абрикосы, слива-венгерка, яблоки, крыжовник, клубника, смородина и самые изысканные цветы. Все, выращенное в графстве, увенчивали разнообразные сельскохозяйственные орудия. Там также был украшенный цветами кувшин, полный взбитых сливок. На самом верху громадного куска говядины красовалась голова черной свиньи, весившей 18 фунтов.

В воспоминаниях многих осталось, что 35 лет назад в Эксетере зажарили толстый филей весом всего лишь 242 фунта и было это произведено под руководством двенадцати кузнецов, на их кузнечном горне, по случаю банкета в честь провозглашения мира.

Парижане не забыли величайшее празднество раздачи «орлов» его величеством императором Франции в тот самый день, когда он отказался от функций президента республики ради

более высокого титула. За этим военным торжеством последовал великолепный банкет, на котором присутствовало несколько тысяч гостей. Было бы излишне дополнить, что устройство столь грандиозной трапезы продемонстрировало безупречный вкус и невероятные возможности воображения наших соседей.

Целого тома оказалось бы недостаточно, чтобы попытаться перечислить все пышные пиршества, следовавшие одно за другим в течение прошлого века, «эпохи пороха и ужинов». Но мы не можем в молчании обойти памятный пунш сэра Эдварда Рассела, главнокомандующего британской армией. По расточительности он сравним разве что с великим пиршеством графа Уорвика, отрывок из описания которого, взятого в «Гастрономическом вестнике», мы уже воспроизводили на страницах этой книги.

Чашей послужил мраморный бассейн в восхитительном саду – центральная часть на пересечении четырех широких аллей, обсаженных апельсиновыми и лимонными деревьями. Превосходные легкие закуски были поданы на четырех огромных столах, протянувшихся вдоль нескольких аллей. Бассейн наполнили четырьмя громадными бочками бренди, восемью бочками отфильтрованной воды, 25 тысячами цитронов, 8 пинтами лимонного сока, тринадцатью сотнями мер сахара, 5 фунтами мускатного ореха, добавили три сотни сухих печений и бочку в 4 барреля с вином Малаги. Навес над бассейном защищал от дождя, способного нарушить химическую комбинацию ингредиентов изысканного напитка. На поверхности пунша покачивалась маленькая очаровательная лодочка из палисандра, а юнга королевского флота был готов обслужить веселую компанию числом более чем шесть тысяч человек[47].

Нельзя завершить этот наскоро сделанный набросок, не упомянув, что спустя нескольких лет исследований и сбора материалов для этой работы мы завершили выполнение своей задачи как раз на следующий день после грандиозного королевского пира, данного ее всемилостивейшим величеством королевой Англии собравшимся королям, королевам, принцам и цвету британской аристократии, ста двадцати гостям, по случаю крещения его высочества принца Леопольда Джорджа Дункана Альберта. Это было самое пышное торжество, устроенное королевой с момента ее восшествия на престол. Сей королевский прием состоялся 28 июня. Пожалуй, больше никогда августейшая правительница не проявляла такого великолепия и такого величия. Мы не будем останавливаться на деталях этого впечатляющего пиршества. Более того, мы не сообщим читателю ничего нового об искусном выборе, исполнении и совершенстве блюд, указанных в его меню, о богатстве и украшений и способе

все это подать, о королевской и женской привлекательности матери, жены и королевы. Мы скажем словами из бессмертного Боссюэ: «Да позволят Небеса детям этой прославленной правительницы, подобно побегам оливкого дерева, укорениться вкруг нее и расти в добродетели, силе и славе. Да осенит Властелин мира своим светом судьбу августейшей матери и покажет, что его могущественная длань поддерживает престол и защищает королей!»

Биографические заметки

Нерон



Нерон

Отцом Луция Домиция Нерона был Кай Домиций Рыжебородый, матерью – Агриппина. Он принял бразды правления империей в возрасте 18 лет (54 н. э.) и поначалу проявлял снисходительность и справедливость. Римляне, не помня себя от любви к юному правителю, возлагали излишне оптимистичные надежды на долгое, ничем не омраченное благо, но вскоре на смену иллюзиям пришло ощущение гнетущей реальности. Нерон, свернув с пути добродетели, вел себя недостойно, развлекался, совершая преступные деяния, и в конце концов нашел свое истинное призвание. Есть подробные рассказы

о его отвратительных и чудовищных злодеяниях. Мы лишь напомним читателю, что он отравил Британника, заставив свою мать стать убийцей. Убил свою жену Октавию, пнув ее ногой, а Сенека, его наставник, избежал жестокой участи лишь потому, что вскрыл себе вены. В 64 году в голову Нерону пришла мысль поджечь Рим, а затем за это невероятное злодеяние наказать христиан. Невозможно описать словами безудержную роскошь, в которой жил этот нечестивец. Его золоченый дом, потолки из слоновой кости, вазы из муррина, рыболовные сети из золота и пурпура, невероятная расточительность пиров – все, связанное с Нероном, свидетельство о мономании напыщенного правителя, приведшей к столь непомерным и омерзительным крайностям, что в наши дни они вызывают сомнение и неверие.

Весь мир ненавидел этого монстра. Гальба и римская армия восстали против него, и малодушный цезарь бежал босой, завернувшись в грязную робу. Но, напуганный мыслью о мучениях, которые пришлось бы ему претерпеть, попади он живым в руки военных когорт и народа, и не найдя более бесславного палача, чем был сам, Нерон, робея, вонзил себе в грудь меч, и его дрожащую руку направлял вольноотпущенник Эпафродит. Счастливое событие произошло в 68 году. Нерон правил 30 лет!

Сей властитель садился за стол в полдень и не покидал его до полуночи (Светоний). У него были бассейны, битком набитые самой редкой и изысканной рыбой, и он устраивал для добрых товарищей ужины, в своей утонченности соперничавшие с поразительным великолепием. Позвольте нам попросить прощения за то, что мы поставили этого жестокого, но любившего чувственные наслаждения цезаря в один ряд с величайшими кулинарными знаменитостями, чьи имена, слава или неумеренность упоминаются в этой книге.

Гелиогабал



Гелиогабал

Гелиогабал (Марк Аврелий Антонин), сын Антония Каракаллы и Семиамиры, обессмертил себя своими безрассудными поступками и заслужил прозвище римский Сарданапал. Его бабушка, Моэза, страстно желала облачить его полномочиями жреца Солнца, и в 218 году армия избрала его преемником Макрина. В ту пору Гелиогабалу было всего 14 лет. Невозможно привести полный список преступлений, которыми запятнал свои руки этот рано созревший монстр. Роскошь его была безгранична, а неутолимое обжорство приводило к тому, что правитель посылал за редкими, неизвестными в Италии птицами в самые дальние уголки провинций империи. Золотые лампы дворца наполнялись драгоценными благовониями, а в огромном бассейне юного цезаря ежедневно меняли воду, источавшую необыкновенно утонченные ароматы. Его кровати были украшены покрывалами из золотой ткани, а в кухнях использовалась лишь серебряная посуда с искусно выполненными

гравировками. Говорят, Гелиогабал изобрел послеобеденные лотереи: его гости брали наугад листок бумаги, и одному судьба даровала бесценную вазу, а другому – простую зубочистку. Удачливому искателю приключений выпадала участь получить десять слонов, украшенных богатыми попонами, а тот, кому повезло меньше, был вынужден довольствоваться десятью мухами и громким, раскатистым смехом императора-подростка.

Благодарение Небесам! Это ужасное воплощение порочности и безрассудства не достигло зрелого возраста. Солдаты охраны убили его с невероятной жестокостью спустя менее чем четыре года после начала правления и бросили под ноги черни мертвое тело восемнадцатилетнего юнца, который за время своего краткого существования растранжирил сокровища империи и совершил множество преступлений.

Однако кулинарное искусство обязано одиозному Гелиогабалу некоторыми очень полезными открытиями, и мы упомянули о нем здесь исключительно по этой причине.

Эпикур

Эпикур родился в 337 году до н. э. в городе-ярмарке Гаргетт, вблизи Афин. В своих садах он обучал философской системе, которая, будучи снисходительной к требованиям благоразумия, обладала свойством в наивысшей мере пренебрегать всякими суевериями. У Эпикура было много последователей среди язычников древности, а философы, проповедующие чувственные удовольствия в наши дни, называют его своим наставником. В тот самый день, когда гурманы сплотились под знаменем моралиста из Гаргетта, его воодушевляющий дух вдохновил гостей и поставил во главу угла умиротворяющее упоение пиршествами.

notes

Примечания

1

Трофеи, добытые в сражении (лат.).

2

Предполагается, что данный кулинарный труд принадлежит не Апицию, а некоему Целию, который воспользовался его именем. (Примеч. ред.)

3

Кювье Жорж Леопольд (1769–1832) – французский естествоиспытатель, натуралист. (Примеч. ред.)

4

Бушель – единица объема в странах с английской системой мер. Британский бушель равен 36,37 л. (Примеч. ред.)

5

Дюйм – английская мера длины, равна приблизительно 2,54 см. (Примеч. ред.)

Унция – единица массы в английской системе мер, равна 28,350 г. (Примеч. ред.)

7

Гастрофаг (букв.) желудок поедающий, желудочный захватчик (от гр. gastros – желудок и phagos – поедающий, пожирающий). (Примеч. ред.)

Millet от лат. mille – множество, тысяча. (Примеч. пер.)

9

Голец – название рыбы. (Примеч. пер.)

10

О гаруме см. с. 301.

11

Локоть – старинная мера длины, равна приблизительно 0,5 м. (Примеч. ред.)

12

Кинара (цинара) – название артишока. (Примеч. пер.)

13

Нежная зелень (лат.). (Примеч. пер.)

14

Фунт – основная единица массы в системе английских мер, равен приблизительно 0,453 кг. (Примеч. пер.)

15

Скрупул – античная весовая единица, равен приблизительно 1,296 г. (Примеч. ред.)

16

Галлон – единица объема и емкости. 1 галлон в разных странах равен от 3,785 до 4,546 л. (Примеч ред.)

Belon P. Histoire des Oiseaux.

18

Созий – персонаж комедии Мольера «Амфитрион». (Примеч. ред.)

19

Имеется в виду Римская империя. (Примеч. пер.)

Меотийское озеро – нынешнее Азовское море. (Примеч. пер.)

21

Латинское название средиземноморского угря muraena Helena. (Примеч. пер.)

22

Матлот – рыба в соусе, приготовленном из лука, вина, грибов, устриц и т. п. (Примеч. пер.)

23

Aurata – золотистый морской карась. (Примеч. пер.)

24

Salmon в переводе с английского не только лосось, но и оранжево-розовый цвет, цвет сомон. (Примеч. пер.)

25

Любящий каменистые места (лат.). (Примеч. пер.)

Добыча полководца (лат.). (Примеч. пер.)

27

Продолговатая корзинка без ручек (фр.). (Примеч. пер.)

Бонвиван – весельчак, кутила (фр.). (Примеч. пер.)

29

Пинта – традиционная английская мера объема, равна 0,568 л. (Примеч. пер.)

Линия – мера длины, равная 1/12 дюйма. (Примеч. пер.)

31

Марка – мера веса для серебра и золота, составляет около 248 г, или 8 унций. (Примеч. пер.)

32

Абак, или поставец, – столик мозаичной работы с углублениями для ценной посуды. (Примеч. пер.)

33

Асфальтовое озеро – латинское название Мертвого моря. (Примеч. пер.)

Рыбный соус или рассол (лат.). (Примеч. пер.)

35

Драхма – единица массы, применявшаяся в аптекарской практике и для взвешивания драгоценных металлов, равна приблизительно 4 г. (Примеч. ред.)

Так древние авторы называли Йемен. (Примеч. пер.)

37

Charmes – очарование, прелесть, а также дерево – граб (фр.). (Примеч. пер.)

38

Хогсхед – мера жидкости и сыпучих веществ, равен 238 л. (Примеч. пер.)

39

Кварта – единица объема в Великобритании, равна 1,136 л. (Примеч. пер.)

Подветренные острова – южная группа Малых Антильских островов, Карибское море. (Примеч. пер.)

41

Кратер (лат. crater) – большой сосуд, ваза для смешивания воды с вином. (Примеч. пер.)

42

Децемвир – член Коллегии десяти – законодательного органа Древнего Рима в эпоху республики. (Примеч. пер.)

43

Агапа – в I–V вв. н. э. – вечернее собрание христиан для молитвы и вкушения пищи, соединенное с воспоминаниями об Иисусе Христе. (Примеч. пер.)

Цивильный лист – денежная сумма на содержание монаршей семьи. (Примеч. пер.)

45

Килдеркин – старинная английская мера емкости, 1 килдеркин равен ½ барреля, а также бочонок вместимостью 81,83 л. (Примеч. ред.)

Легкое блюдо, подаваемое перед десертом. (Примеч. пер.)

47

Торопливо перечислив ряд блистательных банкетов, мы не можем удержаться от упоминания призрачного пира самого изнеженного из царей Ассирии, мыслями о котором с нашим прославленным трагиком Чарлзом Кином, казалось бы, поделился сам гений кулинарного искусства. Каждую ночь сластолюбивый царь развеселых ниневитян, вставая из могилы, усаживается за стол с двадцатью шестью славными сотниками, чтобы снять перед нами завесу тайны о давно похороненных блеске и роскоши и подкрепить нашу веру в пышные оргии, о которых история донесла так мало подробностей.

Достойные восхищения труды Ботты, Фландена, Лэйарда и Бономи позволили необычному управляющему, председательствующему на этих ассирийских пирах в XIX веке, внести в них тот местный колорит, что ранее искали так тщетно, и, если тень принца, любившего чувственные удовольствия, бродит среди гостей, сидящих за столом, он по-прежнему узнает чашу, из которой опьянялся и черпал забвение трагической доли. В общем, это сценическое представление кажется нам воплощением необыкновенной мечты, и мы поддались искушению поместить на этих страницах рассказ о выдуманной трапезе Сарданапала наряду с достойными остаться в памяти пиршествами современности.